


















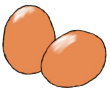





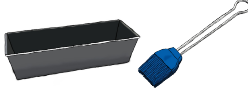



Rezept: Zucchini-Kuchen

Zutaten für 6 Personen:

5		Zucchini	6		Eier
3		Zwiebeln	3		Knoblauchzehen
		Salz			Pfeffer
		Olivenöl			Butter
100 ml		Milch			

Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Den Ofen auf 175° C vorheizen.	
	Zucchini waschen und vorsichtig in Würfel schneiden.	
	Zwiebeln und Knoblauch schälen und vorsichtig in kleine Stücke schneiden.	
	Öl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini-Würfel, Zwiebelstücke und Knoblauch kurz anbraten.	
	Eier in eine Schüssel aufschlagen.	
	Milch hinzufügen und gut verrühren.	
	Gemüse hinzufügen und kurz einrühren.	
	Eine Kastenform mit der Butter einfetten.	
	Die Mischung aus der Schüssel in die Form geben und den Kuchen ca. 45 Minuten backen.	

Guten Appetit!