

HERZHAFTER ZUCCHINIKUCHEN MIT HACKFLEISCH UND KÄSE

HERZHAFTER ZUCCHINIKUCHEN MIT HACKFLEISCH UND KÄSE

Dieser Zucchiniuchen mit Hackfleisch und Käse ist ganz spontan entstanden. Ich konnte ja überraschend noch Zucchini ernten und wie ihr vielleicht wisst ist Bessere Hälfte da kein so großer Fan von. Als ich ihm also Zuchinisuppe oder Pasta mit Zuchinisauce vorgeschlagen habe hielt sich die Begeisterung in Grenzen - ich soll aussuchen was es gibt. Das hätte ich jetzt auch einfach machen können, aber dann ist mir dieser herzhafte Zucchiniuchen mit Zwiebeln und Speck wieder eingefallen. Ein Blick in den Kühlschrank - die Zutaten wären so weit alle da, nur Hackfleisch fehlt. Gut, das kann Bessere Hälfte noch schnell unterwegs besorgen. Anstelle von Creme fraîche kam diesmal Schmelzkäse in den Teig und das Ergebnis kann sich sehen lassen - der Zucchiniuchen mit Hackfleisch und Käse war super lecker und hat auch Bessere Hälfte sehr gut geschmeckt. Und ein weiterer Vorteil: der Rest lässt sich wunderbar einfrieren und kann im Ofen ganz unkompliziert zu einem späteren Zeitpunkt bei 150°C wieder aufgetaut und aufgebacken werden.



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

700g Zucchini, ohne Kerngehäuse

360g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150g Butter

3 Eier

150g Schmand

200g Schmelzkäse

250g Ricotta

1/2 Bund Petersilie

200g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

etwas Rapsöl

1 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß

Pfeffer & Salz

ALS DIP:

150g Joghurt, 3,8% Fett

Pfeffer & Salz

1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Zucchini der Länge nach vierteln, die Kerne entfernen und den Rest grob reiben. Die Zuccinirapsel in ein Sieb geben und kräftig salzen. Mindestens 20 Minuten auf einer Schüssel beiseite stellen damit sie entwässert.



In dieser Zeit Mehl, Backpulver, Eier, Schmand, Ricotta, Schmelzkäse, die klein gewürfelte Butter und die gehackte Petersilie in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.



Die Zwiebel klein würfeln und in einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Zwiebel glasig anschwitzen und das Hackfleisch dazu geben. Mit Pfeffer, wenig Salz und Paprikapulver würzen und kurz ein wenig abkühlen lassen.



Aus den Zucchiniwürfeln nochmal so viel Wasser wie möglich pressen und die Raspel zusammen mit dem Fleisch mit einem großen Löffel unter den Teig heben.



Eine 28cm Tarteform* oder Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Teig hinein füllen.



Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Zucchinikuchen mit Hackfleisch für 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene hinein schieben. Am Ende unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Backofen ist ein bisschen anders. In dieser Zeit aus Joghurt, der gepressten Knoblauchzehe, Pfeffer und Salz einen schnellen Dip anrühren und etwas ziehen lassen.

Den fertigen Zucchinikuchen aus dem Ofen holen und 5-10 Minuten abkühlen lassen.



©katha-kocht.de

Anschneiden und zusammen mit dem Knoblauch Dip warm servieren.



Guten Appetit!

