

Sommer-Rezept



Zucchini-Kartoffel-Kuchen

4 – 6 Personen, vegetarisch, Zubereitungszeit 45 Minuten



Zutaten:

- 700 g Kartoffeln
- Olivenöl
- Etwas Salz
- 2 Mittelgroße Zucchini, in Scheiben gehobelt
- 1 Stange Lauch in Scheiben
- 5 Eier
- 3 TL Griechischer Joghurt
- ½ Feta, zerbrösel
- Salz, Pfeffer
- Eine Handvoll geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und weichkochen, abschütten und mit etwas Olivenöl und Salz pürieren.

Eine runde Kuchenform mit den Kartoffeln auslegen und gut andrücken.

Den Ofen auf 200° aufheizen.

Den Lauch anbraten und anschließend auf die Kartoffelmasse geben.

Aus Eiern, Joghurt, Feta, Salz und Pfeffer eine Masse rühren, die dann auf die Kartoffel-Lauch-Masse kommt.

Die Zucchini-Streifen rollen und in die Eiermasse hochkant drücken, damit sie wie kleine Rosen aussehen.

Im Backofen 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Mit gerösteten Pinienkernen belegen.



Der Kuchen kann warm oder kalt gegessen werden und hält sich 2 Tage im Kühlschrank.

Mehr Rezepte unter: www.ernaehrungsrat-rkn.de – Rubrik Rezepte

Der Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss ist Mitglied von neuss agenda 21 e.V.

Claudia Zimmermann
Juni 2026