

# Herzhafter Zucchini-Feta-Kuchen

Für das Blockflötenorchester Mainz am 9.11.2012

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 1 mittlere Zucchini (300 g)	der Länge nach vierteln und in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden.
- 1 Knoblauchzehe	fein hacken.
- 1 EL Olivenöl	in der Pfanne erhitzen. Zucchini und Knoblauch darin ca. 5 Minuten bissfest andünsten, mit
- Rosmarin	gut abschmecken und abkühlen lassen (ggf. überschüssige Flüssigkeit abgießen).
- Thymian	
- Salz	
- Pfeffer	
- Butter	Kastenform gut buttern.
- 200g (Vollkorn-)Mehl	in einer Schüssel vermischen.
- 1 Pckg. Backpulver	
- ½ TL Salz	
- 3 Eier	gründlich verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
- 120g Milch	
- 3 EL Olivenöl	
- 150g Feta	würfeln oder zerkrümeln.
- 100g Kirschtomaten	mit den Zucchini und dem Feta unter den Teig heben, in die Kastenform füllen.
	Ca. 40-45 Min. backen (Messertest), danach 10 Min. bei ausgeschaltetem Backofen ruhen lassen.
	Aus der Form nehmen und auf einem Gitter weiter abkühlen lassen.
	Schmeckt lauwarm oder kalt zu einem Glas Bier oder Wein.

## Variation:

Auch mit beliebigem anderem Gemüse (Lauch, Brokkoli, Paprika, Möhren, Oliven, ...) und anderem Käse (Gouda, Blauschimmelkäse, ...) in gleichen Mengen möglich – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!