

## Zucchini-Blätterteigkuchen

### Zutaten für 4 Portionen:

300 g Blätterteig (TK) – 800 g Zucchini – 1 Zwiebel – 2 Eier – 2 EL Semmelbrösel – 200 g geriebener Käse – 200 g Magerquark – Salz – Pfeffer – Muskat – 2 Eigelb

### Zubereitung:

- Blätterteig auftauen
- Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Zucchini kurz darin anbraten und mit etwas Wasser ablöschen. Salz zufügen und garen bis die Zucchini noch etwas bissfest sind
- Die Flüssigkeit abgießen. Zucchini pürieren, mit Eiern, Semmelbröseln, Käse und Quark mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Ofen auf 220°C vorheizen
- Den Blätterteig in zwei gleiche Stücke teilen und auf einer bemehlten Fläche zu zwei gleich großen Platten ausrollen
- Eine Platte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Zucchini Masse darauf verteilen, dabei einen schmalen Rand rundherum frei lassen. Mit der zweiten Platte bedecken, die Ränder fest andrücken und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen
- Im Ofen etwa 30 Minuten goldgelb backen

*Wir wünschen guten Appetit!*

