

Zucchini Kuchen mit Knoblauchsauce



Zutaten

250 g Weizenvollkornmehl
1 Prise Salz
100 g Butter o. Margarine
4-6 EL Wasser

Zubereitung

die Zutaten miteinander verkneten und 30 Min. kalt stellen



Eine Springform ausfetten, Boden und Rand mit dem Teig auslegen und etwa 10 Min. bei 200°C vorbacken.



125 g Creme fraiche
2 EL geh. Kräuter
z.B. Basilikum, Kerbel,
Petersilie
Muskat, Salz, Pfeffer

die Zutaten miteinander verrühren,
abschmecken und auf den Teig streichen



750 g Zucchini

waschen, putzen, in dünne Scheiben
schneiden und auf den Teig legen



150-200 g Käse

grob raspeln und darüberstreuen, 20-30
Min bei 200°C abbacken



Knoblauchsauce

2 Knoblauchzehen
150 g Schmand
150 g Joghurt
Salz, Pfeffer
Prise Zucker

fein hacken und mit den anderen Zutaten
verrühren, abschmecken



Die Knoblauchsauce wird zum Zucchini Kuchen gereicht