

## Zucchiniuchen 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 Zucchiniuchen gereicht