

# Zucchini-Salat

## Zutaten

- 3 kg Zucchini
- 4 Paprika (grün, gelb und rot)
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 3 EL Salz
- 600 ml Kräuteressig
- 600 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 3 TL Currypulver
- ½ TL Pfeffer



## Und so geht's

- Rasple die Zucchini, Paprika und Zwiebeln und vermenge die Masse mit dem Salz.
- Lasse das Ganze dann über Nacht abgedeckt mit einem Tuch stehen.
- Nun vermengst du Kräuteressig, Wasser, Zucker und die Gewürze.
- Koche die Mischung auf und füge anschließend die geraspelte Zucchini, Paprika und Zwiebel hinzu.
- Der Sud sollte dann noch etwa 3 Minuten ziehen. Dann ist es fertig, um in sterilisierte Schraubgläser abgefüllt zu werden.

# Marmor-Zucchini-Kuchen



## Zutaten

- 4 kleine Zucchini
- 1 Pckg Backpulver
- 500 g Mehl
- 5 EL Backkakao
- 5 Eier
- 2 Pckg Vanillezucker
- etwas Zimt

## Und so geht's

- Die Zucchini fein reiben.
- Zucker und Backpulver miteinander vermischen.
- Alle Zutaten - außer dem Kakao - zu einem glatten Teig verrühren.
- Die Hälfte des Teigs kreuzförmig in eine Backform geben.
- Den restlichen Teig mit Kakaopulver verrühren.
- Den Kakaoteig in die freien Zwischenräume des Kreuzes füllen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft etwa 1 Stunde backen.

# Limetten-Zucchini-Kuchen

## Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- eine Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Zucchini
- 1 Limette
- 200 g Mehl
- 120 g gemahlene Mandel
- 1 TL Backpulver



## Und so geht's

- Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
- Gebe Butter, Zucker und Salz in eine Rührschüssel, gut verrühren.
- Die Eier einzeln unterrühren, bis die Masse heller und schaumig wird.
- Nun Zucchini grob raspeln und zusammen mit Limettenschalenabrieb und Limettensaft unterrühren.
- Mische Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver.
- Hebe die Mischung vorsichtig unter den Teig, bis eine homogene Masse entsteht.
- Bringe den Teig auf eine ca. 30 cm große Backform auf und backe ihn für etwa 55 Minuten.
- Lasse den Kuchen abkühlen und trage anschließend die Kuchenglasur auf.
- Dekoriere den Kuchen mit Limetten(schale) und fertig!

# Zucchini-Quiche mit Ziegenkäse



## Zutaten

Grundrezept Quiche Teig:

- 200 g Mehl (+ zum Arbeiten)
- 100 g Butter (+ für Form)
- 1 Ei 1/2 TL Salz
- 1 Prise Backpulver

Belag:

- 1 Zucchini
- 4 Stängel Thymian, Salz, Pfeffer
- 150 g Ziegenkäserolle
- 1 Ei
- 150 g Sauerrahm
- 40 g Bergkäse
- 1/2 TL Zitronenabrieb
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Kürbiskerne

## Und so geht's

- Alle Zutaten für den Teig glatt verkneten und nach Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen.
- Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Quiche-Form mit Butter fetten und mit dem Teig auslegen.
- Zucchini und Thymian abrausen.
- Zucchini raspeln. Mit Salz vermischen und ca. 10 Min. in einem Sieb ziehen lassen, gut ausdrücken.
- Thymianblättchen abstreifen.
- Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Ziegenkäse in Scheiben schneiden.
- Ei mit Sauerrahm und Bergkäse verquirlen.
- Zucchini, Thymian und Zitronenabrieb untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mischung auf dem Teigboden verteilen und mit Käsescheiben belegen.
- Mit Olivenöl bepinseln und Kürbiskerne darüber streuen.
- Ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.