

Tomaten-Zucchini-Kuchen

Zutaten:

Hefeteig:

600 g Mehl
150 g Wasser
40 g Hefe
100 g Butterschmalz (oder Margarine)
1 TL Salz

Belag:

700 g Tomaten
500 g Zucchini
1 Aubergine
300 g Champignon
Salz, Pfeffer
Majoran
Thymian
2 Eier
1 Becher Creme légère

Zubereitung:

Aus Mehl, wasser, Hefe, Fett und Salz einen Hefeteig herstellen und auf einem gefetteten Blech ausrollen.

Das Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Champignon) waschen und in Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen.

Die Eier mit dem Creme légère verrühren und über den Belag gießen. Bei 200° C ca 30 Minuten im Backofen backen.

