

# 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.

