



# Gemüsekuchen vom Blech



2 Portionen



30 Min.

## Zutaten

- 400 g Gemüse (z.B. Zucchini, Möhren, Kohl, Paprika, Mais, Aubergine...)
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 300 ml Milch
- 300 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 2 TL Salz
- 3 TL Schnittknoblauch  
(Kräuter nach Gusto)
- Prise Pfeffer
- 220 g ger. Gouda

## Zubereitung

1. Das Gemüse vorbereiten: waschen, putzen und je nach Gemüsesorte klein würfeln, klein schneiden oder raspeln. Ein Blech (ca. 30\*40 cm) mit Backpapier belegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180
2. Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln in Ringe schneiden und anschmoren.
3. Die Eier mit der Milch verquirlen. Mehl mit Backpulver, Salz, Pfeffer und Kräutern mischen. Eiermilch kurz unter die Mehlmischung rühren, dann den geriebenen Käse, Gemüse und die Zwiebeln unter den Teig heben.
4. Den Teig auf dem Blech verteilen und glatt streichen. Gemüsekuchen ca. 22-26 Minuten (je nach Höhe) goldgelb backen.

Guten  
Appetit!