

# Möhren-Zucchini-Kuchen

Zutaten für eine Tarte (ca. 26 cm = 4 Personen):

## FÜR DEN TEIG

250 g Mehl  
 125 g zimmerwarme Butter  
 1 Ei (Größe M)  
 1 EL klein gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian)  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer

## FÜR DIE CREME

200 g griechischer Joghurt  
 1 Ei (Größe M)  
 1 EL klein gehackte Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin)  
 4 kleine Möhren  
 2 kleine Zucchini  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer

## AUSSERDEM

Kuchenform (26 cm Durchmesser)  
 Backpapier  
 300 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken  
 Sparschäler



## Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kräuter für den Teig klein schneiden. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Schüssel mit fertigem Teig mit Küchentuch abdecken und kurz auf die Seite stellen.

Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche aufsetzen und ½ bis 1cm dick ausrollen. Den ausgerollten Kuchenteig in die Form legen. Überstehende Ränder sauber abschneiden.

Den Teig mit Backpapier bedecken und Hülsenfrüchte zum Blindbacken einfüllen. **Tipp: Zum Blindbacken sind Erbsen ideal.** Den Teig mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten 10 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Nach 10 Minuten die Backform mit dem Kuchenboden aus dem Backofen entnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Teig weitere 10 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit die Füllung für den Kuchen zubereiten. Möhren schälen, Zucchini (mit Schale) waschen. Geputzte Möhren und gewaschene Zucchini in dünne, lange Streifen schneiden. **Tipp: Um dünne, lange Streifen aus Möhren und Zucchini herzustellen, eignet sich am besten ein Sparschäler.** Die vorgeschneitenen Streifen in eine Schüssel geben und auf die Seite bis zur Weiterverarbeitung stellen.

Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kräuter für die Creme schneiden (klein). Alle Zutaten für die Creme in eine Schüssel geben und gut verrühren. Creme mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Creme auf den abgekühlten Kuchenboden gießen und glatt verstreichen. Die Gemüsestreifen zusammenrollen und von innen nach außen auf der Creme platzieren. Den Gemüsekuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen.