

Gemüsekuchen (vom Blech)

Zutaten:

- 4 Eier
- 70 ml Olivenöl
- 250 g Schafsjoghurt
- 120 g Hafermehl
- 120 g Reismehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Feta (reine Schafsmilch)
- 1 Zucchini
- 300 g Broccoli

Zubereitung:

Eier, Olivenöl und Schafsjoghurt zu einer glatten Masse schlagen. Dann Mehl, Backpulver und Salz unterrühren.

Petersilie und Schafskäse zerkleinern und in den Teig rühren.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und unterheben.

Ein großes Blech mit Backpapier belegen und die fertige Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Für ca. eine Stunde bei 160 °C bei Umluft im Backofen garen.