



## Gemüsekekuchen mit Aubergine, Zucchini, Tomate und Süsskartoffel

Dieser Gemüsekekuchen kommt ganz ohne Teig aus, man könnte ihn auch als Pastete bezeichnen. Das Gemüse, ausser den Tomaten, wird vorab leicht angeröstet, das gibt dem Kuchen viel guten Geschmack. Das Gemüse wird lagenweise eingeschichtet, mit Oregano gewürzt (Zucchini und Tomate) und jeweils locker mit Käse bestreut. Vor dem Backen wird der Kuchen mit verquirlten Eier übergossen, dieses sorgt dafür, dass er beim Schneiden nicht auseinanderfällt. Gut gebacken und lauwarm serviert schmeckt der Gemüsekekuchen am besten.

### Zutaten (Springform ø18cm, ca. 3 Portionen)

- 1 grosse Zucchini, ca. 350g
- 1 rote Zwiebel, ca. 100g
- 1 Aubergine, ca. 220g
- 1 Süsskartoffel, ca. 350g
- 1 Ochsenherztomate, ca. 200g
- 120g Greyerzer mild, gerieben
- Kräutersalz
- Oregano
- Rapsöl
- Tafelbutter
- 2 Eier

### Zubereitung

Gemüse und Süsskartoffel zu länglichen, knapp 1cm dicken Scheiben schneiden. Zucchini und Aubergine vorab halbieren. Darauf achten, dass die Scheiben eine Krümmung aufweisen, so passen sie besser in die runde Backform. Damit der Kuchen gut zusammenhält, sollten die Scheiben möglichst gross sein.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Tomate

halbieren und zu länglichen Scheiben schneiden.

Zuerst die Auberginenscheiben in der trockenen Bratpfanne leicht anrösten. Leicht mit Kräutersalz würzen und aus der Pfanne nehmen.

Etwas Rapsöl in die Pfanne geben, Süsskartoffel und Zucchini etappenweise leicht anrösten (Nach Bedarf etwas Öl nachgiessen), jeweils nach dem Wenden mit wenig Kräutersalz würzen. Aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel in Rapsöl leicht andünsten.

Springform mit Rapsöl ausstreichen. Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Lage Süsskartoffel auf dem Boden einschichten, Locker mit Käse bestreuen. Süsskartoffel und die Gemüse sollten möglichst bis dicht an den Rand der Springform eingeschichtet werden.

Eine Lage Zucchini einschichten, mit Oregano würzen und mit Käse bestreuen.

Eine Lage Aubergine einschichten, Tomaten und die Hälfte der Zwiebel darauf verteilen, mit Oregano und wenig Pfeffer würzen. Locker mit Käse bestreuen.

Restliche Süsskartoffel, Zucchini und Zwiebel darauflegen, mit Käse bestreuen. Ein paar Butterflocken darauflegen.

Eier verquirlen und über den Kuchen giessen. 5 Minuten stehen lassen (Damit das Ei in den Kuchen einfließen kann).

Kuchen in die Mitte des Ofens einschieben und 25-30 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Öffnen der Springform 15 Minuten auskühlen lassen.

Gemüsekuchen lauwarm mit Blattsalat servieren.









