

Zutaten:

Zutaten:

250 g Knödelbrot
100 ml lauwarme Milch
1 Zwiebel
2 Eier
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Belag:

200 g Zucchini
Salz
200 g Champignons
1 Knoblauchzehe

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
50 g geriebener Emmentaler
100 ml Sahne

Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Knödelbrot mit lauwarmen Milch übergießen und ruhen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln und zugeben. Eier unterkneten, mit den Gewürzen pikant abschmecken und fein gehackte Petersilie zugeben. Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und salzen. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Knödelmasse zwischen 2 *Dauerbackunterlagen* mit dem *Wellholz Profi* etwas ausrollen und auf den mit der *Dauerbackunterlage* versehene *Thermo-Star Vario* umsetzen. Die obere Folie abziehen, *Torten-Profi* (26 cm) um die Masse stellen und diese als Boden gut in die Form andrücken. Mit Zucchini- und Champignons-Scheiben dachziegelartig belegen. Knoblauch darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Sahne darüber gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.