

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



Zubereitung:

Knödelbrot mit lauwarmer Milch übergießen und ruhen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln und zugeben. Eierunterkneten, 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 zwei Dauerbackunterlagen mit dem Wellholz Profi etwas ausrollen und auf den Thermo-Star Vario umsetzen. Die obere Folie abziehen, Torten-Profi (26 cm) und die Masse stellen und diese gut in der Form andrücken. Mit Zucchini- und champignon-Scheiben dachziegelartig belegen. Knoblauch darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Sahne darüber gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
Ober- /Unterhitze: 180 ° C, Heißluft: 160° C, Gas: Stufe 3-4.