



Gâteau invisible mit Zucchini und Taleggio

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	8
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

350 g Kartoffeln
500 g Zucchini
2 Zwiebeln, mittelgross
200 g Taleggio
Muskatnuss, frisch gerieben
Salz
Pfeffer

Kartoffeln schälen und zusammen mit den Zucchini fein hobeln. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Taleggio in Scheiben schneiden. Gemüse mit den Zwiebeln mischen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

40 g Butter
3 Eier
150 ml Milch
120 g Mehl
1 EL Backpulver
2 EL Petersilie

Butter schmelzen und gut mit den Eiern und der Milch verrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Petersilie unter die Eimasse rühren.

Hälfte der Gemüsemischung in die vorbereitete Cakeform füllen und gut andrücken. Hälfte des Gusses über das Gemüse giessen. Taleggio mittig in der Form verteilen, mit dem Rest des Gemüses bedecken und erneut gut andrücken. Restlichen Guss darübergiessen und Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Backen.

Heissluft feucht 180 °C während 1 Std.

Gâteau in der Form leicht auskühlen lassen, damit er sich in Stücke schneiden lässt.





Zubehör

Cakeform, Länge 30 cm eingefettet

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019

