

## Zucchini-„Pfannen“kuchen

(Hauptspeise für 2 Personen oder Vorspeise für 6-8)

### Zutaten

1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
200g Zucchini  
1 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
1 TL Kräuter der Provence  
Paprikapulver, edelsüß  
200g Kirschtomaten  
4 Eier  
2 EL Milch  
4 EL gerieben. Emmentaler

### Zubereitung

**Zwiebel und Knoblauch** schälen und hacken.

**Zucchini** putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

**Olivenöl** in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin dünsten. (4-5 Minuten)

Mit **Salz und Pfeffer** sowie den **Kräutern der Provence** und etwas Paprikapulver würzen.  
Aus der Pfanne nehmen.

Derweil die **Tomaten** waschen und achteln.

In einer Schüssel **Eier** aufschlagen und mit der **Milch** verrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Dann **alle anderen Zutaten** (Zucchini, Tomaten, Käse) untermischen und gut vermengen.

In der Pfanne **Olivenöl** erhitzen und die **Eiermischung** hineingeben und 5 Minuten zugedeckt braten.

*Dann den Pfannkuchen vorsichtig aus der Pfanne auf einen großen Teller gleiten lassen, die Pfanne darüber halten und den Kuchen so drehen, dass man ihn auch auf der zweiten Seite backen kann.*

*Geht auch, wenn man ihn mit dem Deckel abdeckt, die Pfanne dreht und den Kuchen dann wieder in die Pfanne gleiten lässt...*

**Zweite Seite ebenfalls 3-5 Minuten braten.**

Den Kuchen dann aus der Pfanne auf einer Platte anrichten oder eben portionieren.

Schnelles und gesundes Hauptgericht, oder eine tolle Vorspeise, schmeckt auch kalt noch gut...