



## SNACK

# KARTOFFEL-ZUCCHINI-TOMATEN CAKE MIT FETA-AUFSTRICH



★★★★★ (76)

1H 35 MINUTEN  
FÜR EINE CAKEFORM VON CA. 10 X 25 CM

## ZUTATEN

### cake

- 300 g** Zucchini
- 300 g** Gschwellti vom Vortag (mehligkochende Kartoffeln)
- 100 g** getrocknete Tomaten, eingelegt in Öl
- 1** Frühlingszwiebel
- ½ Bund** Dill
- ½ Bund** Basilikum
- 5** Eier, verquirlt
- 280 g** Halbweissmehl
- 1 TL** Backpulver
- 80 g** Sbrinz
- 2 EL** Sbrinz, zum Bestreuen
- 1 TL** Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Zweig** Cherrytomaten

### feta-aufstrich

- 200 g** Feta
- 100 g** Frischkäse
- 1** kleiner Knoblauchzehe
- ½** Zitrone, Schalenabrieb und 1 EL Saft
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## ZUBEREITUNG

1



Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Cakeform von ca. 10 x 25 cm mit Backpapier auskleiden. Die Zucchini an der groben Raffel reiben. In ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeit so gut wie möglich herausdrücken. Zucchini in eine grosse Schüssel geben. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls an der groben Raffel dazureiben.

2



Die getrockneten Tomaten, die Frühlingszwiebeln sowie die Kräuter grob hacken. Mit den Eiern, dem Mehl, dem Backpulver und dem Käse zu den Kartoffeln geben, alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die vorbereitete Cakeform geben, mit einem Löffel glatt streichen.

3



Den Cherrytomatenzweig auf die Oberfläche des Cakes legen und leicht eindrücken. Mit Reibkäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ungefähr 1h 15 Minuten backen bis die Oberfläche goldgelb ist. Nadelprobe machen. Den Cake in der Form ca. 10 Minuten auskühlen. Dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

4



Den Feta mit dem Frischkäse und dem Knoblauch sowie dem Schalenabrieb der Zitrone in den Mixer geben. Zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## TIPP

Cooler Idee zum Apéro: Würfel/Vierecke schneiden und mit einem Spritzsack etwas Feta-Aufstrich darauf drapieren.