

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Zwiebeln schälen und klein hacken. Mit dem Bacon in einer Pfanne anbraten.

Zucchini waschen und grob reiben.
Anschließend den Käse grob reiben.

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit einem Schneebesen gut verrühren.

In die gefettete Tarteform füllen bei 180°C
Umluft ca. 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

Zucchiniarte mit Bacon

Zutaten

Tarteform mit 28 cm Ø oder
26 cm Ø + 4 kleine
Tarteförmchen

200 g Bacon gewürfelt
3 Zwiebeln
500 g Zucchini
100 g Cheddar
120 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
100 ml Olivenöl
6 Eier
Salz, Pfeffer

Kategorie: Herzhaft