

Kuchen mit **Thunfisch mit Gewürzen und Kräutern**, getrockneten Tomaten und Mozzarella



6 personnes

25 Min vorbereitung

40 Min cuisson

Les Ingrédients

1 Dose à 160 g Thunfischweiß-Germon-Gewürze und Aromaten la belle-iloise
130 g Mehl
1 Zucchini
200 g getrocknete Tomaten
100 ml fettarme Milch
3 Esslöffel Öl (das Öl aus der Thunfischdose verwenden)
3 Eier
125 g Mozzarella
1/2 Päckchen Hefe

Les étapes

- 1- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- 2- Die Zucchini in Würfel schneiden. In 3 Esslöffeln Öl 8 Minuten lang anbraten. Die Zucchini abtropfen lassen und beiseitestellen
- 3- Mehl, Backpulver, Eier und Milch in einer Rührschüssel vermischen
- 4- Den in grobe Würfel geschnittenen Mozzarella sowie die in kleine Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten hinzufügen
- 5- Den zerbröckelten Thunfisch mit Gewürzen und Kräutern, das Öl aus der Dose und die gewürfelten Zucchini hinzufügen. Vorsichtig vermengen
- 6- Die Masse in eine gefettete Kastenform geben
- 7- 40 Minuten backen
- 8- Vor dem Verzehr 30 Minuten ruhen lassen

