



Batzína – Schneller Kürbiskuchen

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für eine Form mit ca. 30 cm Durchmesser):

600 g Kürbis nach Wahl (z.B. Hokkaido, Butternuss oder Muskat)
250 g Griechischer Joghurt
200 g Fetakäse
2 Eier
150 g Mehl
2 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 TL Oregano
1 TL Thymianblätter
1 Msp Cayennepfeffer
Meersalz und Pfeffer

Zusätzlich etwas Olivenöl für den Boden der Backform und zum Übergießen des Gerichts

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch grob hobeln, etwas salzen und circa 20 Minuten stehen lassen. Anschließend die Kürbishobel gut auspressen, dafür eignet sich ein Stofftuch sehr gut. Je trockener der Kürbis, desto leckerer die Batzína.

Den Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und die leere Backform schon einmal in den Ofen stellen. Am besten eine Form aus Metall, Glas oder Keramik gehen aber auch. Dadurch, dass die Auflaufform vorab schon aufgeheizt wird, wird der Boden der Batzína später schön knusprig.

Zwiebel fein hacken, Eier kurz aufschlagen. Nun die Kürbishobel mit dem Joghurt, dem Olivenöl, der Zwiebel und den Eiern vermengen. Mehl ebenfalls untersieben. Zum Schluss den Fetakäse in die Mischung bröseln, salzen, pfeffern und die Kräuter unterheben. Die Mischung sollte recht feucht sein. Falls sie zu trocken ist, ein paar Esslöffel Milch oder Wasser zusätzlich unterrühren.

Die heiße Auflaufform aus dem Ofen holen, etwas Olivenöl hineingeben und die Kürbismischung darauf verteilen. Die Mischung sollte dünn sein, maximal zwei Zentimeter hoch. Eventuell übrig gebliebene Mischung in eine andere Form geben. Auf die Mischung ebenfalls noch ein paar Spritzer Olivenöl geben. Nun die Batzína im Ofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze für circa 50 Minuten backen.

Batzína abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Sie schmeckt kalt und lauwarm und kann gut mit etwas griechischem Joghurt mit frischen Kräutern oder Kräuterquark serviert werden.