biodelikat
unser tölzer biomarkt

Zucchini-Auflauf

Für 3 Personen

Zutaten:
800g (Bio-)Zucchini
200g (Bio-)Emmentaler oder anderen Hartkäse
1 Becher (Bio-)Sahne
3 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Zucchini längs und quer in kleinere Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl ca. 15 min. dünsten bis sie weich sind. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Käse reiben und und in einen Rührbecher (oder Mixer) geben. Dazu Eier, Sahne und 1 TL Salz geben. Mit Zauberstab (mit Messerstern) oder im Mixer alles durchquirlen. Eine Backreine mit Butter ausfetten. Zucchini gleichmäßig verteilen. Dann die sämige Käsemasse gleichmäßig oben auf dem Zucchini-Bett verteilen.
Backrohr auf 200°C (Umluft 180 °C) vorheizen und dann ca. 25 min überbacken. Es muss sich eine schöne gebräunte Käsekruste bilden.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de