



# Zucchini-auflauf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

1 EL Olivenöl  
600 g Zucchini  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
8 Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt  
1 TL Rosmarin, frisch  
¾ TL Kräutersalz  
Pfeffer

Zucchini längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe pressen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zucchini, Frühlingszwiebeln und Knoblauch begeben und anbraten.

Getrocknete Tomaten gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Rosmarin hacken und zusammen mit den Tomaten und den restlichen Zutaten mischen, würzen und in die Prozellanform geben.

200 ml Milch  
50 ml Rahm  
2 Eier  
50 g Sbrinz, gerieben  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss, gemahlen

Alle Zutaten gut mischen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Guss über das Gemüse geben.

**Heissluft 180 °C während 30 Min.**





## Zubehör

---

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

