Zucchiniauflauf

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 beigeben und anbraten.

Getrocknete Tomaten gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Rosmarin hacken und zusammen mit denTomaten 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021