



Zucchini-auflauf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

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 Porzellanform 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.

Porzellanform auf den Gitterrost in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben. Backen.

Heissluft 180 °C während 30 Min.





Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

