

Zucchini-Schafkäse-Auflauf



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Feta-Käse / Schafskäse | 200 g |
| Tomaten / Paradeiser | 3 Stk. |
| Zucchini | 1 Stk. |
| Toastschinken | 100 g |
| Oregano | Etwas / nach Bedarf |
| Gerebelter Basilikum | Etwas / nach Bedarf |
| Thymian | Etwas / nach Bedarf |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 100 ml |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |

Zubereitung:

- 200 g Feta
- 3 Tomaten
- 1 Zucchini
- 100 g Schinken
- Basilikum, Thymian, Oregano
- Salz, Pfeffer

- 2 Eier
- 100 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer

- Butter und Bröseln für die Form

Tomaten blanchieren, enthäuten und grob würfelig schneiden. In einem Sieb abtropfen lassen. Zucchini, Schinken und Feta grob würfelig schneiden. Tomaten, Zucchini, Schinken und Feta vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian und Oregano würzig abschmecken. Auflaufform ausbuttern und mit Bröseln bestreuen. Eier, Schlagobers, Salz und Pfeffer schaumig aufschlagen.

In die Auflaufform Zucchini-Mischung geben und mit der Eiermischung begießen.
Im Backrohr bei 170° Umluft ca. 35 – 40 Minuten zu goldbrauner Farbe backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2012-Zucchini-Schafkaese-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at