

Zucchini als Auflauf



Zucchini nutzen wir in vielen Varianten, auch als Grundlage für eine Pastasauce, aber heute ein Rezept, wie wir es gern verwenden.

Zucchini reiben, nicht zu fein - in eine Schüssel geben und mit Schmand oder saurer Sahne, 2 Eier, Sonnenblumenkerne und ordentlich Gewürze (zb. viel Pfeffer, wenig Salz, etwas Chilli, Thymian, Knoblauch, etwas Olivenöl) vermischen.

Ab in die Auflaufform und herzhaften Käse oder Parmesan überreiben, nicht zu wenig - rein in die Röhre.

Parmesan kann man auch schon mit in die Masse geben.

Dazu ein nicht zu milder Weißwein, zb. Gewürztraminer.