



Zucchini Auflauf mit Rupp Schwarzer Pfeffer Käse-Scheiben




40 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

500 g	Zucchini
110 g	Mehl
4	Eier
4	getrocknete Tomaten in Öl
250 g	Ricotta
40 g	Parmesan frisch gerieben + etwas Parmesan zum Bestreuen
6 Scheiben	 Rupp Schwarzer Pfeffer
2 EL	gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Thymian)
	etwas Öl zum Bepinseln der Form
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- 2 Die gewaschenen Zucchini mit einer Reibe grob raspeln und danach die Flüssigkeit gut rausdrücken. Die Tomaten in Öl abtropfen lassen und klein würfeln.
- 3 Die Zucchini mit dem Ricotta, den getrockneten Tomaten und dem Parmesan gut verrühren. Mit Eiern, Mehl und Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Eine feuerfeste Ofen-Form (ca. 24 x 30 cm) mit dem Öl bepinseln. Die Zucchini-Masse in die Ofen-Form geben und glatt streichen. Mit Rupp Schwarzer Pfeffer Scheiben belegen und zuletzt mit dem restlichen Parmesan bestreuen.
- 5 Im Ofen ca. 25 Minuten backen bis der Käse eine schöne braune Kruste bekommen hat.
- 6 In Stücke schneiden und mit Salat servieren.