



Hauptgang oder Vorspeise

# Zucchini Auflauf

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Zucchini, raspeln  
1 Stück Zwiebel, gross, schälen und fein hacken  
2 Zehen Knoblauch, fein gehackt oder gepresst  
150 gr Speckwürfel  
150 gr Emmentalerkäse, gerieben (oder Greyerzerkäse "Surchoix", gerieben)  
1 Tasse Mehl (Tassengrösse: normale Kaffeetasse)  
2 TL Backpulver  
5 Stück Eier, verquirlt  
1/2 Tasse Olivenöl, kalt gepresst (Tassengrösse: normale Kaffeetasse)  
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Butter für das Ausbuttern der Gratinform sowie für die Butterflöckli

## Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
Alle Zutaten	Sämtliche Zutaten (siehe Zutatenliste) in einer grossen Schüssel mischen.
Gratinform, Butter	Eine grosse, weite Gratinform ausbuttern und die Zutatenmasse hineingeben und gleichmässig verteilen.
Butter	Den Auflauf mit Butterflöckli belegen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen während 30 Minuten backen.

## Tipp:

Kann auch kalt gegessen werden. Schmeckt ebenso gut.