

## Zucchini Schnitten

Rezept für 6 Personen

600gr mit der Rösti Raffel geriebene rohe Zucchini  
1 feingehackte Zwiebel  
1 feingehackte Knoblauchzehe  
3EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
70gr rezenten Käse, z. B. Gruyère  
1EL feingeschnittener Schnittlauch  
2 Eier  
0.5dl Vollrahm  
3EL Paniermehl  
2EL Butter

(Die Zwiebel, den Knoblauch und die Zucchini im heissen Olivenöl in einer Pfanne ca. 5 Minuten dünsten. In einem Drahtsieb die restliche Flüssigkeit abtropfen und die Masse etwas auskühlen lassen.

Den Rahm, den Käse, die Eier und den Schnittlauch zu einem Guss rühren und unter die Zucchini Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Gratin- oder Kuchenform grosszügig ausbutteren und mit der Hälfte des Paniermehls bestreuen.

Die Zucchini Masse hineingeben, flachdrücken, mit dem restlichen Paniermehl bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Im auf 200 Grad vorgewärmten Ofen ca. 15 Minuten backen, 5 Minuten ruhen lassen und danach in beliebig grosse Stücke schneiden.

BUN APPETIT !