



Australische Zucchini Slices

»An lauen Sommerabenden mein
Lieblingssnack – frisch, leicht und
voller Urlaubsfeeling.«

– Karen vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- 1 – 2 Zucchini (ca. 600 g)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Sahne
- 5 Eier
- 120 g Mehl
- 15 – 20 grüne eingel. Oliven
- 120 g Cheddarkäse
- 1 – 2 Handvoll Petersilie
- 1 – 2 Handvoll Dill
- 1 – 2 Handvoll Schnittlauch
- schwarzer Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, Form (20x30 cm) einfetten. Zucchini raspeln, abtropfen lassen. Zwiebel würfeln und sanft in Olivenöl bräunen. Eier mit Sahne und Mehl verrühren. Oliven in Ringe schneiden, Käse raspeln, Kräuter hacken. Zucchini ausdrücken und mit Käse, Zwiebeln, Kräutern, Oliven unter die Eimasse heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in Form geben und backen. Warm oder kalt genießen, hält bis zu 3 Tage im Kühlschrank.



180 °C



40–45 Minuten

Tipp

Schmeckt noch viel besser mit Gemüse aus dem eigenen Garten! Holen Sie sich in den Hallen 1.2 und 2.2b frische Ideen dafür.

