

Zucchini Auflauf



Backrohr auf 200° C Umluft (220° C Ober-/Unterhitze) vorheizen. 2 Stück **Zucchini** waschen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und in etwas **Mehl** wenden. Überschüssiges Mehl gut abklopfen. 4 EL **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und **Zucchini** darin rundum bei starker Hitze ca. 5 Minuten leicht goldbraun braten (evtl. Hitze nach den ersten 1-2 Minuten reduzieren). Anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Etwas Wasser für die 3 **Paradeiser** zum Kochen bringen. Paradeiser waschen, Stielansatz keilförmig herauschneiden und ca. 20 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren, anschließend kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. 2 **Knoblauchzehen** schälen und in feine Scheiben schneiden.

Ca. 30 g **Pecorino** reiben. 3 Eier in einer Schüssel verquirlen und mit 1 Becher **Crème fraîche** und dem **Pecorino** verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Eine Auflaufform mit etwas **Olivenöl** einpinseln. **Zucchinscheiben**, **Paradeiserwürfel** und **Knoblauchscheiben** in die Auflaufform schichten, mit der **Käse-Eier-Masse** übergießen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.

Nach Ende der Garzeit den Auflauf etwa 5-10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit 30 g **Mandelstifte** ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und über den Auflauf streuen. Auflauf in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

Gutes Gelingen!

