

Schatzi Auflauf die zweite*



Auflaufform mit etwas

Olivenöl ausgießen.

1kg Zucchini † waschen, und filetieren, eine Schicht in die Form geben.

200g Kräuterquark darüberstreichen,

Paprika und

Pfeffer nach Geschmack.

Wichtig: *Nicht salzen!* Nächste Zucchini-Schicht auflegen,

300g salzigen Käse reiben, auf den Auflauf geben, überbacken.

Backen: 35 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Beilage: kräftiger Rotwein, Toast zum auftunken

Tipp:

- ★ Zucchini zum Filetieren ungeschält auf ein Schneidbrett legen, ein scharfes Messer horizontal durch die Frucht ziehen (ca. 2cm Scheiben). Die Kerne des Mittelteils evtl. entfernen.
- ★ Am Ende des Überbackens darauf achten, daß die Zucchinischeiben wirklich durch sind. Im Zweifelsfall länger im Rohr lassen.
- ★ Ich würde hier entweder Edamer und/oder einen Tortenbrie zum Überbacken vorschlagen.
- ★ Den Tortenbrie natürlich nicht hobeln, sondern in großzügige Scheiben schneiden.
- ★ Die schimmelige Außenhaut des Brie darf beim Backen gut braun werden.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Für meine beiden Lieblingsvegetarier Bettina und Dea, die immer wieder auftauchen und bekocht werden wollen. *g*

† *Zucchini*: schweizerisch „Zucchetto“