



Zucchini-Schnitten vom Blech

Für 4 Personen

	Eine flache, viereckige Blech-Backform mit Backpapier auskleiden.
1,2 kg Zucchini	waschen und grob raspeln.
300 g gek. Schinken	in kleine Würfel schneiden.
200 g Feta-Käse	zerbröseln.
2 Knoblauchzehen	abziehen und fein hacken.
6 Eier	mit
100 g Speisestärke	und
100 ml Sahne	verquirlen. Mit
Salz + Pfeffer	und
Muskat	herzhaft würzen. Die Eiermasse mit den Zucchini raspeln, dem Schinken, dem Knoblauch und dem Feta-Käse vermischen.

Das Backpapier in der Form mit etwas Öl bestreichen, dann die Masse in die Form gießen und glattstreichen.

200 g Kirschtomaten	waschen, abtrocknen und in die Zucchini-masse drücken. Alles mit
200 g Emmentaler	gerieben bestreuen. Zum Schluss von
1 Zweig Rosmarin	die abgezupften Nadeln darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze auf der 2. Einschubleiste ca. 60 min backen. Etwas abkühlen lassen, dann in Schnitten schneiden und mit einem Klecks Crème fraîche versehen.

Crème fraîche

Kann kalt oder warm serviert werden.

