Überbackene Zucchini
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Zucchini in Scheiben, 3 Teelöffel Butter, 100 gr Alter Gouda, frisch gerieben, 50 gr Mayonnaise, 50 gr saure Sahne, 1 mittelgroße Zwiebel (gehackt), 0,5 grüne Paprika,gehackt, 2 große Eier, verschlagen, 0,5 Teelöffel Salz, 0,125 Teelöffel Pfeffer (schwarz), 4 Esslöffel Paniermehl.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 175 Grad C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten.

In einer großen Pfanne 1 TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zucchini 3 bis 4 Min. darin anbraten, bis sie knapp weich sind. Danach gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die übrigen Zutaten (außer dem Paniermehl) in einer großen Schüssel mischen. Die Zucchini hinzufügen und etwas darin wenden. Die Mischung in die vorbereitete Backform füllen.

Übrige Butter und Paniermehl in einer Schüssel mischen, auf der Zucchinimischung verteilen. Das Ganze 30 Min. backen (Gas 2; Umlkuft 150 Grad C).

VARIANTE

Man kann auch 500 g frische Tomaten entkernen und hacken und diese dann zusammen mit EL Paniermehl zur Zucchinimischung geben.