

Gluschtigs u Chüchtigs

Zucchini-Lasagne

Zutaten: 500g Zucchini
150g geriebener Greyerzer-Käse
300g Quark
2 Eier
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Frischer Basilikum
Etwas Fett zum Einfetten der Gratinform

1. Die Zucchini fein in Scheiben schneiden.
2. Eine Käsemasse vorbereiten. Dazu etwa 100g des Käses, Quark, Eier, Knoblauch und andere Gewürze verrühren und abschmecken.
3. Abwechselnd Zucchini und Käsemasse in einer gefetteten Gratinform schichten.
4. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im unteren Teil des Backofens etwa 40 Min. backen.

En Guete!



Schweizer Gemüse - Näher ist frischer!

