

Zucchini-Auflauf

Für 4 Portionen:

4 Zucchini	2 Zwiebeln	4 Eier
250 g geriebener Käse	300 g Kassler	1 Tasse Weichweizengrieß
1 Pck.Backpulver	5 Knoblauchzehen	1 gehäufter TL Salz
2 EL gehackte Petersilie	Pfeffer	Majoran
Schweineschmalz	Weichweizengrieß	

Die ungeschälten Zucchini grob reiben.

Die Zwiebeln fein würfeln.

Den Kasseler in Würfel schneiden.

Alles miteinander vermischen und in eine mit Schweineschmalz gefettete und mit Weichweizengrieß bestreute Auflaufform geben (32x22cm). 5 Minuten ruhen lassen (der Weichweizengrieß saugt Flüssigkeit auf und wird keine zu harte Kruste bilden) und dann in den Ofen schieben.

Den Auflauf bei 180 °C ungefähr 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Schweineschmalz bestreichen, um der Oberseite Glanz zu verleihen. Gleichzeitig verhindern dies, dass der Auflauf zu trocken wird.

Am besten lauwarm servieren.

NN am 18. April 2020