

Rezept

Zucchini-Würfel

Ein Rezept von Zucchini-Würfel, am 28.04.2024

Zutaten

250 g Yufka- oder Filoteig (TK oder frisch) **750 g** kleine Zucchini

½ Bund Minze Salz

4 EL Butter **3** Eier (Größe M)

100 g frisch geriebener Parmesan **125 g** weicher Ricotta (ital. Frischkäse)

150 ml Milch Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

- 1. Den tiefgekühlten Filo- oder Yufkateig nach Packungsangabe auftauen. Zucchini waschen und putzen, auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Minze waschen, trockenschütteln und etwa 15 Blätter fein hacken. Zucchini und gehackte Minze vermischen, leicht salzen.
- 2. Butter bei kleiner Hitze zerlassen und wieder abkühlen lassen. Die Eier mit Parmesan, Ricotta und Milch gründlich verrühren. Unter die Zucchini mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Backofen auf 180° vorheizen. Eine rechteckige ofenfeste Form (ca. 18 × 25 cm) mit Backpapier auslegen. Die frischen oder aufgetauten Teigblätter behutsam voneinander lösen, einzeln mit zerlassener Butter bepinseln. Den Boden der Form damit bedecken.
- 4. Zucchinimasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Form in den vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und die Masse etwa 45 Min. backen, bis sie fest ist und die Oberfläche goldbraun. Zucchinikuchen etwas abkühlen lassen. In etwa 12 Würfel schneiden und mit den restlichen Minzeblättchen bestreuen. Passt vorzüglich zu Geschnetzeltem und Braten mit Sauce.