

Rezept

Zucchini-Käse-Auflauf

Ein Rezept von Zucchini-Käse-Auflauf, am 09.06.2026

Zutaten

6 frische oder tiefgekühlte Yufka-Teigblätter (400 g)	500 g schlanke Zucchini
1 frische rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	1 kleine Dose oder Packung stückige Tomaten (400 g)
1 gestrichener TL gemahlener Salz	Kreuzkümmel
2 Eier (Größe M) + 1 Eigelb zum Bestreichen	Pfeffer
1 kleines Bund Minze	200 g Vollmilchjoghurt (3,5 % Fett)
	200 g weicher Schafkäse (Beyaz Peynir oder Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. TK-Teigblätter auftauen lassen. Zucchini waschen, putzen, klein würfeln. Chili waschen, putzen, entkernen, Knoblauch schälen, beides würfeln. In 2 EL Öl Zucchini, Chili Knoblauch und Tomaten 5 Min. dünsten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die beiden Eier mit Joghurt und Pfeffer verquirlen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Minze waschen, einige Blättchen beiseite legen, restliche hacken. Den Schafkäse zerbröckeln.
3. 2 Teigblätter in eine geölte Auflaufform legen, mit etwas Öl bestreichen. Jeweils die halbe Menge Zucchini, Käse, gehackte Minze und Joghurtmasse darauf verteilen. Mit 2 Teigblättern belegen, Blätter leicht einölen. Übrige Zutaten einfüllen. Mit den restlichen Teigblättern bedecken.
4. Das Eigelb mit dem übrigen Öl verrühren, die Teigoberfläche damit bestreichen. Den Auflauf im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Die Masse muss fest und die Oberfläche goldbraun werden. Zum Servieren Auflauf in Quadrate schneiden und mit Minze garnieren.