

Rezept

Zucchini-Pashtida

Ein Rezept von Zucchini-Pashtida, am 23.04.2024

Zutaten

750 g Zucchini	4 EL Olivenöl
Salz	4 Eier (M)
150 g Schmand	150 g griechischer Joghurt (10 % Fettgehalt)
1 gehäufter EL Mehl	2 Knoblauchzehen
4 Stängel Minze	100 g Feta-Schafskäse
30 g Butter	100 g Strudelteigblätter (Kühlregal)
je 1 EL heller und schwarzer Sesam	

Ausserdem

- 1** Auflaufform (24 x 28 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 44 g F, 20 g EW, 25 g KH

Zubereitung

- 1.** Die Zucchini waschen, abtrocknen und in etwa 4 mm dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne je 2 EL Öl erhitzen und die Zucchini darin in 2 Portionen für jeweils 5-8 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dabei mehrmals wenden. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
- 2.** Eier, Schmand, Joghurt und Mehl verrühren. Knoblauch schälen, fein hacken. Die Minze abbrausen, trocken schütteln. Blättchen und Stängel fein hacken. Mit dem Knoblauch zur Eiercreme geben, den Feta dazu krümeln. Den Guss mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- 3.** Die Butter schmelzen lassen. Die Form mit etwas Butter einfetten. Zwei Teigblätter überlappend hineinlegen, mit Butter bepinseln, mit zwei weiteren Teigblättern bedecken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 4.** Zucchini und Guss abwechselnd in zwei Portionen in die Form schichten, dabei mit dem Guss abschließen. Sesam darüber streuen. Im Ofen (unten) 30 Min. garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.