

Rezept

Zucchini-Würfel

Ein Rezept von Zucchini-Würfel, am 09.06.2026

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 Gemüseribe 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. Zucchini- und Minzemasse 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. Zucchini- und Minzekuchen etwas abkühlen lassen. In etwa 12 Würfel schneiden und mit den restlichen Minzeblättchen bestreuen. Passt vorzüglich zu Geschnitzeltem und Braten mit Sauce.