

## Zucchini-Auflauf



## So geht's

### Zutaten

- 8 kleine Zucchini (ca. 1000 g)
- 150 g ANDECHSER NATUR Alpenländer Butterkäse
- 8 Eier
- 150 g ANDECHSER NATUR Frische Almbutter
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 0,2 l ANDECHSER NATUR Frischer Schlagrahm
- 75 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano

### Zubereitung

Die Zucchini waschen und putzen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, in dem erhitzten Öl andünsten, die Zucchinischeiben zugeben und etwas mitdünsten. Die Zucchinischeiben ziegelförmig in die gebutterte Auflaufform einschichten. Den Butterkäse fein reiben, mit den Eiern, dem Schlagrahm und den Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen. Die Käse-Sahnesauce über die Zucchini giessen. Mit Butterflöckchen besetzen und bei 250 °C im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten überbacken.

### Rezepte



Andechs [Zum Rezept](#) Pfanne



Andechs [Green Soup](#) [Zum Rezept](#) **suppe**



**Andere Rezepte**  
[Zum Rezept](#)

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**