Teigwarengratin

Guss
4 dl Halbrahm
360 g Naturjogurt
4 Eier
1 KL Salz
3-4 KL Curry, mild
Pfeffer

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren

200 g Käse aus der Region, gerieben

zugeben, mischen, Guss über den Gratin verteilen

Gratinieren
Ofenmitte
220 °C (Heissluft 200 °C)
ca. 25 Min.

2 Knoblauchzehe, gepresst
2 Zwiebel, fein gehackt
2 Bund Petersilie, fein gehackt

zugeben, andämpfen

4 Zucchini (ca. 800 g)

mit dem Sparschäler längs in feine Streifen abschälen oder in feine Rädchen schneiden, diese zugeben, 3-4 Min. mit dämpfen

Varianten

- Zucchini schälen, um sie "zu verstecken"

- Zucchini durch geviertelte Champignons oder andere, vorgekochte Gemüsestücke ersetzen
- Teigwarenreste verwenden

Geeignet für: vegetarisch, Resteverwertung
Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung