Zucchini-Schafkäse-Auflauf

Kategorien: Aufläufe, Backen, Buffets, Gemüse, Ofengerichte, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

8-10 Blätter fertigen Strudelteig
3 mittlegroße, in Streifen geschnittene Zucchini
150 g würfelig geschnittener Schafkäse
1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
1 gehackte Knoblauchzehe
Olivenöl
2 EL frische Kräuter
1 Messerpitze Chili
Salz
Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Strudelteig etwa 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
Backrohr auf 170° C vorheizen.
Zwiebel, Knoblauch und Zucchini in Olivenöl anschwitzen.
Gemüse vom Herd nehmen.
Schafkäse und sämtliche Gewürze unterheben.
Teigblätter in eine rechteckige Auflaufform (Format ca. 19 x 28 cm) legen, sodass der Teig ein wenig über den Rand der Form hängt.
Teigblätter mit zerlassener Butter bestreichen.
Zucchini-Scahfkäse-Masse in die Form geben und den überhängenden Teig darüber schlagen.
Auf beiden langen Seiten noch jeweils ein Strudelblatt locker in Falten gelegt darüber legen.
Mit zerlassener Butter beträufeln.
Im vorgeheiztem Backrohr auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten goldgelb backen.