



Zutaten:

2 (ca. 500g) Zucchini(s)
3 Eier
200 g Käse, gerieben
1 Knoblauchzehe(n)
Salz
Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt, glatt



Westmark Knoblauchpresse Biopress



Lurch Super Spiralschneider



KitchenAid Handrührer creme



Kaiser Brat- & Backform Classic

1

Die Zucchini waschen und mit der groben Spaghetti-Klinge des Spiralschneiders schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2

Die Zucchini-Spaghetti kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 5 Min. auf einem Küchentuch ziehen lassen.

3

Die Eier in einer Rührschüssel verquirlen und mit dem geriebenen Käse, der Petersilie und dem gepressten Knoblauch vermischen.

4

Die Zucchini mit der Käse-Eier-Mischung vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech gleichmäßig verteilen und für ca. 25 Min. backen. Am besten warm genießen.