

Zucchini Auflauf mit Butterbröseln



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 25 Min.
Zubereitungszeit: 40 Min.



Zutaten für den Auflauf:

Butter für die Form
400 g Zucchini(s)
100 g Champignons
2 Zwiebel(n)
2 Knoblauchzehe(n)
1 EL Butter
200 ml Gemüsefond
200 mg Sahne
2 EL Schmand
1 angerührter TL Speisestärke
frisch gemahlen Salz & Pfeffer

Zutaten für die Butterbrösel:

8 Zweige Petersilie, frisch glatt
200 g Brösel
2 Eier
50 g Butter, weich
50 g geriebener Bergkäse
Muskatnuss, gemahlen



Pillivuyt Lasagneform rechteckig



Boos Blocks Schneidebrett Professional R
aus Ahorn, 4 cm



GRAEF Allesschneider Vivo V 11



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Allesschneider
Sliced Kitchen

1

Zu Beginn den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini mit einem Allesschneider (z.B. von Graef und mit Hilfe des MiniSlice-Aufsatzes) in dünne Scheiben schneiden. Im Anschluss die Pilze bürsten und ebenfalls klein schneiden.

2

Mit einem Messer die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, den Schmand hinzugeben und mit frisch gemahlenem Salz & Pfeffer würzen. Mit 1 TL angerührte Speisestärke binden. Nun die Form (24x16 cm) mit Butter einfetten.

3

Jetzt abwechselnd die Zucchini und die Pilze dachziegelförmig in der Form schichten und zwischendurch mit dem Sahne-Gewürz-Gemisch übergießen.

4

Für die Zubereitung der Brösel die Petersilie abzupfen, mit einem Kräutermesser fein schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Kräftig abschmecken und über die Zucchini streuen. Zum Schluss die Form für 35-40 Minuten in den Ofen geben.

Am Besten noch ein wenig der fein geschnittenen Petersilie aufbewahren, um den Auflauf später damit garnieren.