Zucchini-Champignon Auflauf

Ein Rezept von: **snoopy**

Zutaten für 4 Personen

Zucchini:	400 g
Champignon:	200 g
Maismehl:	200 g
Weizenmehl:	200 g
Backpulver:	1 Packung
Ei:	4 Stück
Öl:	2 EL
Salz:	1 TL
Creme fraiche:	100 g

Zubereitung

Einfach und sehr lecker.

Schritt: 1

Zucchini und Champignons reinigen und in scheiben schneiden.
Alle andere Zutaten mit etwas Wasser gut vermischen. Mit einem Mixer geht es natürlich viel schneller.

Schritt: 2

Den relativ flüssigen Teig vermischt Ihr anschließend mit Zucchini und Champignons.
Mit einem Löffel , vorsichtig alles umrühren . Anschließend gießt Ihr alles in eine (runde) Backform.

Schritt: 3

Anschließend gießt Ihr alles in eine (runde) Backform. In vorgeheizten Ofen (180-200 Grad) etwa 30Minuten Backen.
Guten Appetit.