

## 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 anderen 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 30 Minuten backen.  
Guten Appetit.