

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.