



Kolokithopita

Zucchini - Pastetchen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zutaten:	1 kg	1 kg Zucchini
	500 g	500 g Teig, fertigen oder selbstgemachten
	1	Strudelteig
	5	5 m.-große Zwiebel(n)
	1/2	Tasse/n Margarine
	1	1 Tasse/n Öl
	1	1 Tasse/n Käse, geriebenen Hartkäse (Graviera)
	4	4 Ei(er)
	1	1 Bund Petersilie, glatt
		Salz
		Pfeffer
		Zucker

Zubereitung:

Die Zucchini säubern, waschen und in kleine Stücke schneiden. Dann in Salzwasser kochen (bissfest) und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln auf einer Gemüseribe raspeln, mit den Zucchini in eine Pfanne geben und erhitzen, bis sie die Flüssigkeit aufgesogen haben. Die Margarine zugeben und verrühren, dann die Petersilie, Salz Pfeffer, Käse und die verquirlten Eier darunter mischen. Eine Backpfanne mit Öl bestreichen und mit der Strudelteige auswallen und in ca 15cm grosse Quadrate schneiden. Den Teig gut mit Öl einpinseln. Dann die Zucchini- Mischung dann auf den Teigblättern verteilen. Die Ecken hochklappen und übereinander legen, so dass dreieckige Taschen entstehen. Teigländer fest andrücken. Die fertigen Taschen mit Eigelb bestreichen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen in etwa 30 Minuten bei ca. 200 °C goldgelb backen. Am besten schmecken sie im noch lauwarmen Zustand.