



## Zucchini- Schnitten

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



**Vor / Zubereitung 10/ 15 Min.**

**400 gr. Zucchini**  
**200 gr. Gruyère surchoix**  
**2 Eier**  
**½ TL Cayennepfeffer**  
**1 TL Salz**  
**4 Semmel**

1. Zucchini und Käse grob in eine Schüssel reiben. Eier daruntermischen, würzen.
2. Semmel halbieren, auf ein Blech Legen. Masse auf den Semmelhälften Verteilen.
3. Ca. 15 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.