



## Zucchini-Tomaten-Auflauf im „Schüsserl“

Dieser Liebling aus dem Backofen ist für uns "Sommerküche Pur"! Jetzt ist die Zeit, in der Tomaten und Zucchini richtig aromatisch sind und genial schmecken. Unbedingt probieren! **Zutaten für 4 Personen**

- 2 mittelgroße Zucchini (ca. 400 g)
- 200 g Tomaten
- 2 Schalotten
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 3 Eier
- 50 Saure Sahne
- 1-2 TL Zitronensaft
- etwas Olivenöl
- Gratinkäse oder Speck nach Belieben
- 2 EL [Salat&Co Genuss-Kräutermischung](#)
- [Steinsalz](#) & [Pfeffer](#)
- Frische Kräuter nach Wahl zum Dekorieren

**UND SO GELINGT'S:** Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in der Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in der Pfanne kurz mitrösten. Tomaten zugeben, kurz anbraten und die Pfanne vom Herd nehmen. Eier, Salat&Co-Kräutermischung, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die saure Sahne in eine Schüssel geben und gut vermischen. Zucchini-Mischung in vier kleine, hitzefeste Schüsserl füllen und mit der Ei-Masse übergießen. Wer`s mag: mit Gratinkäse oder Käse Speckwürfeln bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Umluft: 200 Grad, Ober- Unterhitze: 220 Grad, Gas: Stufe 3-4 Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen Lasst es Euch schmecken!