



Zucchini Wurst Wähe

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



- 1 Kuchenteig rund**
- 500 g Zucchini geraffelt**
- 1 Luganighe / Schweinsbratwurst 180 gr.**
- 2 dl Halbrahm**
- 100 g Geriebener Gruyère**
- 2 Eier**
- Salz, Pfeffer**
- 2 Zweige Oregano.**

1. Wurst aufschneiden Haut abziehen Brät zu baumnussgrossen Kugeln formen.
2. Zucchini an Röstiraffel raspeln
3. Teig samt Papier auf Backblech legen und einstechen
4. Rahm, Käse und Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Geraffelte Zucchini sehr gut ausdrücken begeben und durchmischen auf Teig geben und Fleischkugeln darauf verteilen.
6. Im vorgeheiztem Ofen 180 Grad (Umluft) 35-40 Min Backen.
7. Aus dem Ofen nehmen und Oregano darüber zupfen und servieren