Unser Rezept

DER WOCHE

ZUCCHINI-SCARPACCIA

AUS ITALIEN

ZUTATEN

ca. 400 g Zucchini

1 Zwiebel

etwas grobes Meersalz

200 g Mehl

Olivenöl

1 TL getrockneter Rosmarin

etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zucchini und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und kräftig salzen. Die abgedeckte Schüssel dann für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zu dem Gemüse mit dem ausgetretenen Gemüsewasser in der Schüssel nach und nach das Mehl geben und vermengen, bis ein Teig entsteht. Ein wenig Olivenöl und den Rosmarin hinzugeben.

Ein Backblech einfetten und den Teig in einer runden Form hineingeben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und für 35 Minuten im Ofen backen.

Aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen, servieren und genießen.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de