

Zucchini-Wähe mit Minze und Zitrone

Zutaten: (für Blech von ca. 26 cm Ø)

250 g Blätterteig
700 g Zucchini (möglichst gelbe und grüne gemischt), in kleine Würfeli geschnitten
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 kleine Handvoll Peterli, fein gehackt
1 kleine Handvoll Minze, fein gehackt
2-3 EL Zitronen-Saft
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl zum Abraten

Guss:

2 dl Rahm
1 Ei
1 Handvoll frisch geriebener Sbrinz
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zucchini-Würfeli leicht salzen und in etwas Olivenöl einige Minuten scharf anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Hitze etwas zurücknehmen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz weitergaren.

Das Gemüse vom Herd nehmen und die Minze, den Peterli und den Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Den Rahm, das Ei und den geriebenen Sbrinz in eine kleine Schüssel geben und zu einem Guss verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig etwa 3 mm dick auswallen. Das Blech mit etwas Butter austreichen, mit einem Backtrennpapier auskleiden und mit dem Teig belegen.

Die ausgekühlten Zucchini auf dem Teig verteilen und den Guss dazu giessen. Das Blech in den auf 210 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Zucchini-Wähe ca. 40 – 45 Minuten backen.
