ZUCCHINI | PILZE | AUFLAUF

Zucchini-Schwemme - wer kennt das?
Entweder aus dem eigenen Garten, oder von Mutti, Omi oder der Tante.
Es gibt so Wochen, da weiß man gar nicht mehr wohin mit den ganzen Zucchinis.

Hier mal eine Idee von Fine, wie man das tolle Gemüse servieren kann:

Für 2 Personen - als Beilage oder als vegetarisches Gericht mit einem frischen Salat.

- 250g Champignons oder Shiitakepilze
- 2 mittlere Zucchini
- ca. 120g Gorgonzolakäse
- 1-2 EL Tante Fines Kräuterbuttermischung Rotaufstrich

SO GEHT`S:

- Pilze säubern und vierteln
- Zucchini in Scheiben hobeln
- Gemüse hintereinander in Butter oder Kokosöl anbraten.
- Beides mit einem guten Schuss Olivenöl und der Kräuterbuttermischung vermengen
- In Auflaufform geben
- Gorgonzola in Stückchen darauf setzen und kurz unter dem Grill im Ofen überbacken.

Fertig!