



REZEPT DER WOCHE

ZUCCHINI-SCARPACCIA

Zutaten

ca. 400g Zucchini

1 Zwiebel

200 g Mehl

Olivenöl

1 TL getrockneter Rosmarin

etwas Pfeffer

etwas grobes Meersalz

Zubereitung

Die Zucchini und die Zwiebel in feine Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und großzügig mit dem Salz würzen. Die Schüssel abdecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Gemüse mitsamt dem ausgetretenen Wasser in der Schüssel mit dem Mehl nach und nach vermischen, bis ein Teig entsteht. Etwas von dem Olivenöl und den Rosmarin unterrühren.

Ein Backblech fetten, den Teig in runder Form darauf verteilen, mit etwas von dem Olivenöl beträufeln und 35 Minuten backen.

Herausnehmen, auf die Teller anrichten, servieren und genießen.



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com