Gemüse Ei Auflauf

35–45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird das Gemüse vorbereitet. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die halbe Zucchini ebenfalls waschen, der Länge nach halbieren und in feine Stücke schneiden.
2. Nun die Eier mit der Milch, dem Parmesan, Salz, Pfeffer, Frühlingszwiebel-Lauchmischung und italienische Kräuter mithilfe eines Schneebesens gut verrühren. In eine runde Auflaufform geben.
3. Das Gemüse in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Danach das Gemüse außer die Tomaten gleichmäßig auf der Ei-Mischung verteilen.
4. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen, bis die Masse gestockt ist. Nach der Halbzeit die Tomaten oben platzieren und weiter backen.
5. Der fertige Auflauf kann sowohl warm als auch kalt mit einem Stück Baguette und knackigem Salat genossen werden.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

6 Stk.	Große Eier
1 EL	Milch
20 g	Geriebener Parmesan
15 St.	Cocktailtomaten
2 Stk.	Jungzwiebel
1 Tasse	Frischer Basilikum
0.5 Stk.	Zuccini
	Olivenöl
1 Stk.	Meersalz jodiert grob
1 Stk.	Pfeffer bunt ganz
1 EL	Italienische Kräuter
1 TL	Frühlingszwiebel-Lauch-Mischung