

Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Hüttenkäse
250 g Joghurt
4 Eier
100 ml Sonnenblumenöl
100 g Weizenmehl
100 g Maismehl
½ Pkg. Backpulver (=8 g)
2 kleine Zucchini
1 TL Salz, 1 Msp. Pfeffer

Guss:

2 geh. EL Sauerrahm (saure Sahne oder Schmand)
150 ml Sahne



Zubereitung:

- 1) Heitzt den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vor.
- 2) Wascht die Zucchini gründlich (die Schale bleibt dran) und reibt sie fein. Üblicherweise drücke ich die geriebenen Zucchini mit den Händen fest zusammen, um das überschüssige Wasser aus dem Gemüse zu entfernen. Hier mache ich das nicht. Diese Feuchtigkeit ist praktisch, weil das Gericht dadurch saftiger wird.
- 3) In einer Rührschüssel vermischt ihr Hüttenkäse, Joghurt, Eier und Öl. Vermischt die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Maismehl). Rührt diese in 2 Touren mithilfe eines Schneebesens ein und fügt Salz und Pfeffer hinzu.
- 4) Zum Schluss gebt ihr die geriebenen Zucchini dazu.
- 5) Bereitet eine runde oder eckige Form vor (meine ist rund, emailliert und hat 34 cm Durchmesser). Gebt ca. 2 EL Öl hinein und erhitzt die Form zusammen mit dem Öl im Backofen für 2-3 min. Habt die Form immer im Auge und am besten stellt ihr euch einen Timer. Zu lange und es fängt an zu rauchen!
- 6) Nehmt die Form aus dem Ofen, verteilt das Öl überall und füllt die vorbereitete Masse ein. Verstreicht sie gleichmäßig und backt sie bei 220 Grad ca. 30-35 min.
- 7) Nach dieser Zeit nehmt ihr den Auflauf aus dem Ofen, schneidet ihn in Stücke und verteilt darüber den Guss. Gebt die Form für ca. 5 min in den Ofen bis die Schicht oben nicht mehr flüssig ist. Guten Appetit!

Sastojci za 2-3 osobe:

250 g kravljeg sira/cottage cheese
250 g jogurta
4 jaja
100 ml suncokretovog ulja
100 g pšeničnog brašna (u AUT tip W480 ili W700,
u D tip 405 ili 550)
100 g kukuruznog brašna
½ pak. praška za pecivo (=8 g)
2 manje tikvice
1 kašičica soli, na vrh noža bibera

Prejev:

2 vrhom pune kašike kiselog vrhnja
150 ml vrhnja za kuhanje



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 220 stepeni gornji/donji grijači.
- 2) Operite tikvice i sitno ih narendajte. U mnogim receptima za druga jela sa tikvicama se voda iz tikvica istisne ali ovdje je korisna pa je zato ne diramo. Njihova prirodna voda razljevak čini sočnim.
- 3) Pomiješajte sir, jogurt, jaja i ulje. Pomiješajte suhe sastojke (brašna i prašak za pecivo) pa ih dodajte u 2 ture. Začinite solju i biberom.
- 4) Na kraju umiješajte naribane tikvice.
- 5) Pripremite tepsiju (moja ima 34 cm promjera. Stavite 2 kašike ulja pa zagrijte tepsiju sa uljem u rerni jedno 2-3 min. Obavezno je imajte na oku da je ne zaboravite kako vam ulje nebi zagorjelo!
- 6) Izvadite tepsiju iz rerne, raposijelite ulje i smjesu i pecite na 220 stepeni 30-35 min.
- 7) Potom je izvadite, izrežite na komade i premažite preljevom. Vratite u rernu na 5 min. Prijatno!