

Zucchini-Basilikum-Küchlein

Für 4 Personen

1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen

Butter für das Blech

600 g Fertig-Pizzateig

Mehl zum Auswallen

Füllung:

1 Ei

2 dl Milch

1 EL Mehl

50 g Sbrinz AOC, gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

½ Bund Basilikum, fein geschnitten

Salz, Pfeffer

ca. 400 g Zucchini, längs in feine Streifen gehobelt

50 g Mozzarella, gewürfelt

1–2 EL Pinienkerne

1 Teig auf wenig Mehl 3 mm dick rechteckig auswallen. In Quadrate von 11 cm Seitenlänge schneiden. In die ausgebutterten Vertiefungen des Muffinsblechs legen, Ränder vertikal aufstehen lassen.

2 Füllung: Alle Zutaten bis und mit Basilikum verrühren, würzen. Zucchini ins Blech füllen, Guss und übrige Zutaten dazugeben.

3 Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

Tipp:

• Dazu passen Rohschinken und ein Sommersalat.

INFOS

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

 vegetarisch

Nährwerte pro Stück: Energie 78 kcal
Eiweiss 3 g, Fett 5 g, Kohlenhydrate 5 g

