



Ohne Ihre Hilfe wären wir
nicht dort, wo wir heute sind.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer
Familie eine besinnliche
Weihnachtszeit und einen guten
Rutsch in ein gesundes neues Jahr.

**wir
sagen
Danke!**

ZUCCHINISOUFFLÉ

- 1 Zucchini, grob geraspelt
 - 1 kl. Zwiebel, grob geraspelt
 - 1 kl. Knoblauchzehe, gewürfelt
 - 2 Eier
 - 75g Cheddar, grob geraspelt
 - 100g Frischkäse
 - Thymian, Petersilie
 - Etwas Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
- Eier trennen, Eiweiß steif schlagen
 - Kräuter waschen, klein schneiden
 - Eigelb mit Frischkäse, 50g Cheddar, Zwiebel, Zucchini, Knoblauch & Kräutern mischen
 - Mit Salz und Pfeffer würzen
 - Eischnee vorsichtig unterheben
 - 25g Cheddar darüber streuen
 - Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180° (Umluft) backen
 - Mit Tomatenmarmelade anrichten

GUTEN APPETIT!