Reisauflauf mit Zucchini und Käse

Mit geringem Aufwand und wenig Zutaten etwas Leckeres zaubern: Das ist bei dem Reisauflauf mit Zucchini und Käse der Fall - das ideale Rezept für Anfänger!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Zucchini
250 g	Reis
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Käse (gerieben)
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den Reisauflauf mit Zucchini und Käse den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Reis nach Packungsanleitung körnig kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini raspeln.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Reis mit Zucchini und Zwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und geriebenen Käse untermengen und alles in die Auflaufform füllen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen, herausnehmen und servieren.

Tipp

Den Reisauflauf mit Zucchini und Käse mit Schinkenstücken und gehackter Petersilie verfeinern.