



## Buntes Gemüseglück

Zubereiten: ca. 30 Minuten



Für ca. 9 Stück

### Zutaten

200g Echter Thurgauer gerieben

600g Zucchini

400g Karotten

6 Eier

2 Stangen Lauch

200g Schinkenwürfel (optional)

2 mittlere Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Paprika, Schnittlauch

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Dann den Echten Thurgauer reiben. Anschliessend die Zucchini und die Karotten raspeln. Die Zucchini, wenn sie zu wässrig sind am besten durch ein Küchentuch ausdrücken. Anschliessend Zwiebeln und Lauch klein schneiden.
3. Das Gemüse, die Eier und die Schinkenwürfel (optional) in einer Schüssel vermengen. Nach Geschmack mit Gewürzen abschmecken. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und dann für 30min. in den Backofen geben. Je nach Bedarf kann man eine Alufolie über den Auf-  
lauf geben, damit er nicht zu dunkel wird.

