

# Zucchini-Gratin mit Nürnberger

mit  
**Original Nürnberger Rostbratwürsten**  
von WOLF WURST



## Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 2 Stück Zucchini
- 3 mittlere Zwiebeln
- 4 Eier
- 30 g Mehl
- 80 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer und Muskat

## Zubereitung:

Die Zucchini halbieren und mit einem Löffel das Kerhaus entfernen und die halbierten, ausgehüllten Zucchini auf ein Backblech geben.

Die Nürnberger gut anrösten und anschließend in Stücke schneiden, die Zwiebel in Streifen schneiden und anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen. Dann die Zwiebeln zu den geschnittenen Nürnberger geben.

Das zusammen auf die Zucchini aufteilen. Für die Gratinmasse, 2 Eier und zusätzlich 2 Eigelbe und Parmesan glatt verrühren und mit Mehl etwas binden. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Gratinmasse über die Würstl-Zwiebelfüllung geben und dann alles bei 180°-200° ca. 20 Minuten in den Backofen geben.

*Guten Appetit wünscht:*

