

## BUDÍN ZUCCHINI, SOJAFLEISCH UND GEKOCHTE KARTOFFELN.



Kategorie: Vegetarische Gerichte

Zusatzinformation  
Vegetarisch

Kreiert: am 10.04.2023  
Qualifiziert von: Supercook CL

Vorgeschlagen von:  
Ale.salgadocook  
Gesamtzubereitungszeit:  
25:33 Minuten

Geeignet für Artikel:  
- Supercook SC300  
- Supercook SC350  
- Supercook SC380  
- Supercook SC400

### ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <b>400 Gramm</b>         | Zucchini                            |
| <b>1 1/2</b>             | Mittlere Zwiebeln                   |
| <b>60 Milliliter</b>     | Olivenöl                            |
| <b>4</b>                 | Eier                                |
| <b>10 Gramm</b>          | Milchrahm                           |
| <b>1 Esslöffel</b>       | Feinsalz                            |
| <b>1 Esslöffel</b>       | Geschmolzene Butter zum Bestreichen |
| <b>1/2 Tasse (240ml)</b> | Pflanzliches Fleisch Soja           |
| <b>90 Gramm</b>          | Geriebener Käse                     |
| <b>1 Teelöffel</b>       | Oregano                             |
| <b>1 Teelöffel</b>       | Paprikapulver                       |
| <b>1 Teelöffel</b>       | Komplettes Würzmittel               |
| <b>2</b>                 | Knoblauch                           |
| <b>40 Milliliter</b>     | Olivenöl                            |
| <b>500 Milliliter</b>    | Wasser                              |
| <b>1 Prise</b>           | Gemahlener Pfeffer                  |
| <b>800 Milliliter</b>    | Wasser, heißes                      |

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

## WERKZEUGE



Messer (scharf)



Ruehreinsatz



Spatel



Vapore



Messbecher