BALKAN

Baba (Bosnische Razljevuša)

Dauer **1h**

Portiongröße **3-4 Personen**

Zutaten & Gewürze

- 500g Zucchini
- 500ml flüssiger Joghurt
- 200g Mehl
- 1 Tl. Backpulver
- 2 Eier
- 2 El. Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zucchinis mit einer Reibe in feine Streifen reiben.
2. Alles in eine Schüssel geben und mit dem Joghurt und den restlichen Zutaten vermischen.
3. Nun eine Auflaufform oder ein Backblech mit Öl gut bestreichen.
4. Die Masse in der Form verteilen.
5. Über alles etwas Sesam (weiß/schwarz), Kümmel oder Schwarzkümmel streuen.
6. Zuletzt bei 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) für 30-45min backen oder bis es eine dunkelbraune Farbe annimmt.

Tips

- Zu servieren eignet sich saure Sahne oder etwas Schmand hervorragend
- Typischerweise wird dies zum Frühstück gegessen