

Ingrediënten voor 4 personen

700 gr courgettes  
1 flinke ui  
1 bakje champignons  
200 gr ham  
boter of margarine  
zout en peper  
2 tl pestosaus  
400 gr kwark  
1/4 ltr koffieroom  
3 eieren  
75 gr bloem  
2 teentjes knoflook  
100 gr mozarellakaas  
paneermeel

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zomerse courgette ovenschotel

Waarom zou je ovenschotels eigenlijk alleen maar s winters eten? Zon heerlijk goudbruin korstje is midden in de zomer net zo lekker! En handig: de ingredienten bereidt u voor en tegen etenstijd hoeft de schotel alleen nog maar in de oven.

### Hulpmiddelen

Wok of hapjespan. Oven en ovenschaal

### Vorbereiding

De courgettes in plakjes snijden en halveren  
De ui snipperen, champignons in plakjes, de ham in reepjes snijden

### Bereidingswijze

In wat boter[of olie] de groenten roerbakken, de ham even meebakken en met zout, peper en pestosaus op smaak brengen  
De eieren met de kwark en koffieroom losroeren en dit bij de gezeefde bloem roeren  
De knoflook erboven uitpersen en de in blokjes gesneden Mozzarella erdoor scheppen  
De helft van de saus in een ingevette ovenschaal leggen, de groenten erop leggen en de rest van de saus erover schenken  
Wat paneermeel erover strooien  
De schotel 40 minuten in een oven van 200 graden zetten

