

A close-up photograph of a stack of zucchini slices on a light blue plate. The stack consists of several layers: a zucchini slice, a slice of white cheese, a piece of reddish sausage, another zucchini slice, another slice of white cheese, another piece of sausage, and a final zucchini slice. The top zucchini slice is charred and garnished with fresh basil leaves. The plate is set on a light-colored cloth, and a silver fork is visible to the right. In the background, another similar stack is visible on a tray.

## Zucchini-Millefeuille mit Salsiccia con Pepe Valle Maggia und Käse

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 grosse Zucchini
- 720g Grillwurst mit Valle Maggia Pfeffer
- 200g Weichkäse (Mozzarella oder Fontina)
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. ein paar Basilikumblätter
- n.b. Salz

### Zubereitung

1. Zucchini waschen und quer in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
2. Eine Grillpfanne gut erhitzen und die Zucchettischeiben beidseitig grillieren. Leicht salzen.
3. Die Därme von den Valle-Maggia-Pfeffer-Würsten abziehen und die Würste in kleine Stücke schneiden.
4. In einer beschichteten Pfanne einen Spritzer Olivenöl erhitzen und die Wurststücke darin 3 bis 4 Minuten braten.
5. Den Käse in Würfel schneiden (wenn Sie Mozzarella verwenden, lassen sie ihn abtropfen und über Nacht im Kühlschrank trocknen, sonst gibt er zu viel Flüssigkeit ab).
6. Backofen auf 200° vorheizen.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwei Drittel der Zucchettischeiben darauf auslegen, dabei darauf achten, dass sie nahe beieinander liegen, damit sie sich gegenseitig stützen können.
8. Etwas Wurst und ein paar Käsewürfel auf jede Scheibe geben.
9. Eine zweite Zucchettischeibe darauf legen, auf diese wiederum Wurst- und Käsestücke legen.
10. Abschliessen mit einer letzten Schicht Zucchini, sodass sich etliche Türmchen ergeben.
11. Das Ganze 10 bis 12 Minuten oder bis der Käse zu schmelzen beginnt backen.

12. Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Millefeuilles mit einigen frischen Basilikumblättern bestreuen und servieren.