

65 Jahre Qualität
Seit
1934
Früheres von heimischen Hähnen

Metzgerei

A. Scherner



empfiehlt:

Rezept

Nr.: 11

Zucchini-Auflauf mit Tomaten



Zubereitung: ca. 30 Minuten

Überbacken: ca. 20 Minuten

Pro Person: ca. 770 Kalorien

Man benötigt für 4 Personen

1 Zwiebel, 450 g Eiertomaten, 3 Zucchini, 200 g Mozzarella, 2 EL Öl, 700 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL Tomatenmark, 2 Eier, 200 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 1 TL Butter, Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini putzen, abbrausen und grob raspeln. Mozzarella in ca. 1/2 cm dicke Scheiben teilen.
2. Zwiebelwürfel im heißen Öl andünsten. Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Das Tomatenmark unterrühren, die Zucciniraspel untermischen.
3. Eier mit der Crème fraîche glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen auf 180°C vorheizen.
4. Eine Auflaufform mit Butter fetten. Hackmasse einfüllen, glattstreichen und die Eier-Creme darübergießen. Die Tomatenscheiben einschichten, dann Mozzarella darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und den Auflauf mit einigen Blättchen garnieren.

Guten Appetit!