

Zucchini - Auflauf mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
450g Eiertomaten
3 Zucchini
200g Mozzarella
2 EL Olivenöl
700g gem. Hackfleisch
2 Eier
200g Crème fraiche oder saure Sahne
Salz, Pfeffer
1TL Butter
Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini putzen, abbrausen und grob raspeln. Mozzarella in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zwiebelwürfel in heißem Öl andünsten. Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Das Tomatenmark unterrühren, die Zucchini raspeln untermischen.
3. Eier mit der Crème fraiche glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Eine Auflaufform mit Butter fetten. Hackmasse einfüllen, glatt streichen und die Eier-Creme darüber gießen. Die Tomatenscheiben einschichten, dann den Mozzarella darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. überbacken. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und den Auflauf mit einigen Blättchen garnieren.

Beilagen: Reis oder Baguette

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Überbacken: ca. 20 Minuten bei 180 Grad
Pro Person ca. 770 Kalorien

Guten Appetit!