

Zucchini-Mozzarella-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Tomaten – 800 g Zucchini – 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – Öl – 1 TL Gemüsebrühe (Pulver) – Salz – Pfeffer – 400 g Mozzarella – Basilikum – 100 g Parmesan

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Tomaten in kleine Stücke schneiden
 - Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten und einen Teelöffel Gemüsebrühe-Pulver zugeben und einige Minuten bei milder Hitze köcheln lassen
 - Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in wenig Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen
 - Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Basilikum fein hacken und Parmesan reiben
 - Die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die Hälfte der Zucchinischeiben darauflegen und mit der Hälfte der Mozzarellascheiben bedecken. Mit Basilikum bestreuen.
 - Die übrigen Zutaten in der gleichen Reihenfolge darüber schichten
 - Die letzte Schicht mit dem geriebenen Parmesan bestreuen
 - Bei 180°C etwa 30 Minuten überbacken
-
- Dazu passen Nudeln, Reis oder frisches Baguette.

Wir wünschen guten Appetit!

