

# Zucchini-Mozzarella-Gratin

Aufläufe » Aufläufe mit Schinken

## Zutaten (2 Personen)

- » 250g Zucchini
- » etwas Mehl
- » 1 gelbe Paprika
- » 125g Mozzarella
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 50g gew. Schinkenspeck
- » 150ml Schlagsahne
- » 1 Pk. Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zucchini waschen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zuccinischeiben von beiden Seiten leicht mit Mehl bestäuben.

2. Paprika entkernen, waschen und klein würfeln. Mozzarella in Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Basilikum in feine Streifen schneiden. Paprika, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum und Schinkenwürfel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Inhalt der Fixtüte mit 150ml Schlagsahne verrühren und in eine flache Auflaufform geben. Zuccinischeiben jeweils so aufrollen, dass eine 3-4cm große Öffnung entsteht und aufrecht nebeneinander in die Soße setzen. Die Füllung in die Öffnungen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Mit Baguette servieren.

Tipp: Mozzarella durch Schafskäse ersetzen.

angelegt am: 21.07.2004

Rezept-Nr: 1163

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke