

# Zucchini-Hack-Auflauf

Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 EL Olivenöl
- » 200g Hackfleisch
- » Salz
- » Cayennepfeffer
- » 250g Dosentomaten
- » 400g Zucchini
- » 1 Prise Zucker
- » 150g Schafskäse
- » 150g Crème fraîche
- » 1/2 Bd. Thymian
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Hack darin unter Wenden ca. 10min braten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Tomaten ablöschen und ca. 5min köcheln.

2. Zucchini putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Hacksoße mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. In eine Auflaufform füllen. Zucchini darauf verteilen. Käse grob würfeln, mit Crème fraîche verrühren und auf den Zucchini verteilen. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Thymian über die Käsecreme streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min goldbraun überbacken. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 340kcal/E19g/F24g/KH10g pro Portion

angelegt am: 16.09.2004

Rezept-Nr: 1306

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