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. Hachsoße 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