



Zucchini italienisch Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

600 g Zucchini, 300 g Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl, 200 ml Tomatensaft, Salz, Pfeffer, 200 g Mozzarella, 2 Eier, 4 EL gehacktes Basilikum, 50 g Parmesan gerieben, Fett für die Form

Zubereitung:

1. Die Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansatz entfernen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, häuten und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch andünsten.
4. Die Tomaten und den Tomatensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel 10 min schmoren lassen. Inzwischen in einer 2. Pfanne das restliche Öl erhitzen, die Zuchini-Scheiben von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Etwas Tomatensauce in die Form geben, dann Zucchini und Mozzarella in die Form schichten und mit Salz, Pfeffer und Parmesan bestreuen. Weitere Schichten hinzufügen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
6. Zum Schluss die verquirlten Eier darübergießen. Den Auflauf im Backofen bei 200°C etwa 20 min ausbacken.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf