# Zucchini mit Hackfleisch, im Ofen überbacken



Zutaten für vier Personen:

2-3 mittlere Zucchini

300 ml Gemüsebrühe

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

400 g gehackte Tomaten

Oregano, Thymian, Rosmarin (gefriergetrocknet)

2 EL Olivenöl

500 g gemischtes Hackfleisch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayenne-Pfeffer, Rosenpaprika

125 g Mozzarella

200 g Reibekäse

1. Zucchini in kleine Abschnitte teilen und 10 Minuten in Gemüsebrühe dünsten.

2. Gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch in einer beschichteten Pfanne in 2 EL Olivenöl glasig braten. Dann in einer kleinen Schale beiseite stellen.

3. In einem kleinen Topf Tomaten mit Oregano, Thymian und gefriergetrocknetem Rosmarin würzen und etwas köcheln lassen.

4. Weitere 2 EL Olivenöl in die beschichtete Pfanne geben und das Hackfleisch darin krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Rosenpaprika würzen.

5. Zwiebel und Knoblauch sowie die Hälfte der Tomaten und ein wenig von der Gemüsebrühe zu dem Hackfleisch geben, gut durchrühren und etwas köcheln lassen.

6. Zucchini abgießen und in eine ofenfeste Auflaufform geben. Das Hackfleisch darüber verteilen und den Rest der Tomatensauce.

7. Dann das ganze mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen, mit dem Reibekäse bestreuen und 30 Minuten bei 200° im Ofen überbacken.

Hinweise:

Eine von mehreren Varianten für "überbackene Zucchini".

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München www.artedy.de