

# **Zucchini-Tomaten-Auflauf**

## **Für 4 Portionen**

|                   |               |                  |
|-------------------|---------------|------------------|
| 2 Zucchini, 350 g | 4 Tomaten     | 250 g Mozzarella |
| 1 Knoblauchzehe   | 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer    |
| 10 g Basilikum    |               |                  |

Zucchini und Tomaten waschen, abtrocknen, die Enden bzw. den Strunk entfernen. Das Gemüse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben gleicher Dicke schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse in ein kleines Schälchen drücken.

Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Boden einer Auflaufform (20 x 26 cm) mit etwas von dem gewürzten Olivenöl bestreichen und dann Zucchini, Tomaten und Mozzarella im Wechsel fächerförmig in die Auflaufform schichten (so dass sich die Zutaten zum größten Teil überlappen). Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Den Zucchini-Tomaten-Auflauf im Backofen 25 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter in Streifen schneiden und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.

NN am 30. Juni 2026