

Tomaten-Zucchini-Auflauf mit Mozzarella

Für 4 Personen:

350 g Zucchini	700 g Strauchtomaten	2 Kugeln Mozzarella à 125 g
2 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark	1 Spritzer Zitrone
1/2 Zitrone, Abrieb	1 Knoblauchzehe	1 TL getrock. Oregano
1 TL Meersalz	1 Msp. Chiliflocken	2 EL Thymianblättchen

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Zucchini und die Tomaten waschen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Mozzarella in 0,3 cm bis 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die großen mittigen Scheiben halbieren.

Für die Marinade Olivenöl mit Tomatenmark und einem Spritzer Zitronensaft glattrühren, den Zitronen-Abrieb, die fein gewürfelte Knoblauchzehe hinzufügen und mit Oregano, Meersalz, Chiliflocken würzen.

Mit der ersten Hälfte der Marinade den Boden der Auflaufform bestreichen, darauf die Zucchini-, Tomaten- und Mozzarella-Scheiben, abwechselnd und weitestgehend aufrecht schichten.

Das Gemüse und den Mozzarella mit der zweiten Hälfte der Marinade bestreichen. Die gewaschenen und getrockneten Thymianblättchen darüber geben und für 25 Minuten auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben.

Bei dem Auflauf gibt es sehr viel Soße in Form von Gemüsesaft, deshalb passen Beilagen sehr gut, die viel Soße aufnehmen können, wie zum Beispiel Reis.

Passt auch zu kurzgebratenem Fleisch oder gedünstetem Fisch mit Reis oder Baguette.

NN am 22. Juli 2024