

Zucchini-Bratwurst-Auflauf

Für 3 Portionen:

1 Dose gestück. Tomaten	1 Prise Salz	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 TL ital. Kräuter	3 große Zucchini	5-6 Bratwürste
6 EL Crème-fraiche	200 g gerieb. Emmentaler	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Dose mit den Tomaten öffnen und direkt in die Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und den italienischen Kräutern würzen.

Zucchini waschen und längs in zwei Hälften schneiden. Dann mit einem Löffel den Kernteil aushöhlen.

Die Bratwürste von der Pelle befreien, in die Mulde der Zucchini legen und leicht andrücken. Dann Crème fraiche, Käse drüber geben und alles bei 200°C 45 Minuten backen.

NN am 09. Juni 2023