

Zucchini-Auflauf mit Feta

Zutaten:

200g Feta-Käse, light
400g Hackfleisch
6 Cherrytomaten
2 Zucchini
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1EL Tomatenmark
½ Würfel Gemüsebrühe
100ml Wasser
Olivenöl, Thymian, Oregano
Basilikum, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zucchini in Scheiben schneiden und die Cherrytomaten vierteln. Eine Form mit Olivenöl auspinseln und einige Zucchinischeiben dachziegelartig auf dem Boden einschichten. Backofen auf 150° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Hackfleisch in ein bisschen Olivenöl krümelig anbraten, Zwiebeln Tomaten und Knoblauch dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Nun das Tomatenmark unterrühren bis es leicht zu duften anfängt. Jetzt die Gewürze nach Geschmack dazu geben und mit Wasser ablöschen und den halben Würfel Gemüsebrühe dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 bis 10 Minuten weiter schmoren, es sollte noch Flüssigkeit übrig sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil der Hackmischung auf die Zucchini geben und Feta darüber krümeln. Dann wieder Zucchini drauf schichten, Hackmischung und mit Feta abschließen. Für 20 bis 25 Minuten in den Backofen schieben.



