

ZUCCHINI-TOMATEN-AUFLAUF

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Zucchini
- 5 Tomaten (groß)
- 300 g Mozzarella
- 60 ml Olivenöl
- Thymian (2 Zweige)
- 1 EL Pizzakräuter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini und die Tomaten. Schneide sie in Scheiben. Schneide den Mozzarella in Scheiben.
2. Schichte die Zucchini, Tomaten und Mozzarellascheiben abwechselnd in einer Auflaufform.
3. Verrühre das Olivenöl mit Thymian, Salz und Pizzakräutern. Reibe den Knoblauch dazu. Gieße die Mischung über die Zucchini-Tomaten-Scheiben.
4. Backe das Gratin für 25 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
5. Serviere den Low Carb Zucchini-Tomaten-Auflauf mit frischem Basilikum. Reiche dazu gern [Baguette](#) oder Reis.

Nährwerte pro Portion: 400 kcal | KH 13 g | E 17 g | F 31,5 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

