

Rezept der Woche: Zucchini-Lasagne

Zutaten:

- Eine Zucchini
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 Packung Frischkäse
- 100ml Milch
- 1 EL Tomatenmark
- 150g geriebener Käse
- Olivenöl, Oregano, Thymian, Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer nach Wahl

- 1) Zucchini waschen und längs in fingerdicke Scheiben schneiden.
- 2) In einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3) Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in der Pfanne in etwas Olivenöl glasig dünsten.
- 4) Die Knoblauchzehe dazu pressen und etwas mitdünsten.
- 5) Das Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten.
- 6) Wenn das Fleisch Farbe bekommen hat, mit Salz und Pfeffer würzen, 1EL Tomatenmark hinzugeben, unterrühren und eine Minute mit anschwitzen.
- 7) Die Tomaten hinzugeben und mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
- 8) 10 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen, zum Schluss die gehackte Petersilie hinzugeben.
- 9) Den Frischkäse mit der Milch verrühren, wahlweise auch Sauerrahm unterrühren.
- 10) Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, ca. 50g Streukäse unterrühren.
- 11) Eine Ofenform mit den Zucchinischeiben auslegen.
- 12) Darauf ein paar Löffel Tomaten-Hack-Soße verteilen, darauf eine Schicht Frischkäsesoße und darauf wieder Zucchinischeiben.
- 13) Weiter so schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht soll Tomaten-Hack-Soße sein.
- 14) Diese mit dem restlichen Käse bestreuen und die Zucchini-Lasagne im auf 200°C vorgeheizten Ofen in ca. 30 min. goldbraun backen.

Wir wünschen guten Appetit!

