

Zucchini-Tomaten-Auflauf



Zutaten für 4 Portionen:

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

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Tomaten-Zucchini-Auflauf - Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini und die Tomaten. Schneide sie in Scheiben.
2. Schneide auch den Mozzarella in Scheiben und lasse ihn abtropfen. Nimmst du Stangen-Mozzarella, so ist das nicht nötig.
3. Schichte abwechselnd die Zucchini, Tomaten und Mozzarellascheiben ein.
4. Verrühre das Olivenöl mit den Thymianblättchen, Salz und den Pizzakräutern. Reibe den Knoblauch dazu. Gieße die Mischung über die Zucchini-Tomaten-Scheiben.
5. Backe das Gratin für 25 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
6. Serviere den Low Carb Zucchini-Tomaten-Auflauf mit frischem Basilikum. Reiche dazu

gern Baguette oder Reis.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

