

**Rezept September 2018**

## **Zucchini – Lasagne**

### **Zutaten**

- 1 kg Zucchini
- 500g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomaten
- 250g Frischkäse
- 100ml Milch
- 1 El Tomatenmark
- 150g Hartkäse gerieben
- Olivenöl
- Oregano, Thymian, Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprika

### **Zubereitung**

Zucchini längs in Scheiben schneiden. Mit etwas Öl anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebel in Würfel schneiden. Diese in der Pfanne in wenig Öl glasig dünsten. Die Knoblauchzehe dazu pressen und etwas mitdünsten. Das Hackfleisch hinzugeben, krümelig braten. Wenn das Fleisch Farbe bekommen hat, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen. Tomaten, Thymian und Oregano zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Zum Schluß die gehackte Petersilie zugeben.

Den Frischkäse mit der Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Etwa 50g Käse unterrühren.

Eine Auflaufform mit Zucchinischeiben auslegen. Darauf abwechselnd ein paar Löffel Tomaten-Hack-Soße und eine Schicht Frischkäsesoße verteilen. Darauf wieder Zucchinischeiben, Soße und Frischkäse geben. Weiter so schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht soll Tomaten-Hack-Soße sein. Diese mit dem restlichen Käse bestreuen.

Die Zucchini-Lasagne im 200°C heißen Ofen in ca. 30 Min. goldbraun backen.

Dazu passt ein kleiner frischer Salat.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm