Überbackener Zucchini-Auflauf

Keine Zeit für ein aufwändiges Rezept? Ein überbackener Zucchini-Auflauf ist die Lösung für alle, die wenig Zeit für die Vorbereitung haben. Der Ofen übernimmt den Rest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

3 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
450 g	Penne
800 ml	Pizzasauce
100 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für den überbackenen Zucchini-Auflauf den Backofen auf 200°C vorheizen. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Parmesan reiben.

2. Zucchini und Zwiebeln mit Olivenöl vermengen und in eine große Auflaufform füllen. Im Ofen zirka 10 Minuten garen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Temperatur auf 175°C reduzieren.

3. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin bissfest kochen lassen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Zucchini-Zwiebel-Mischung aus der Auflaufform nehmen.

4. Die Pizzasauce in einem kleinen Topf erwärmen und in die Auflaufform füllen. Die Nudeln auf der Sauce verteilen und darauf das Zucchini-Zwiebel-Gemüse geben. Mit Parmesan

bestreuen.

5. Den Auflauf ca. 35-40 Minuten im Backofen überbacken. Aus dem Ofen nehmen und für mindestens 5 Minuten ruhen lassen, erst dann servieren.

Tipp

Kurz vor Ende der Backzeit den überbackenen Zucchini-Auflauf mit klein gehackten Lauchzwiebeln bestreuen.