

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Faschiertem

Dieses gesunde, leckere Rezept ist ideal für die tägliche Küche: Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Faschiertem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|---------|--|
| 800 g | Kartoffeln (festkochende) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 EL | Öl |
| 650 g | Faschiertes (gemischt) |
| 2 TL | Italienische Kräuter |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 500 g | Tomaten (passierte) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 220 g | Zucchini |
| 150 ml | Milch |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 80 g | Goudakäse |
| 1 Prise | Oregano (zum Garnieren) |

Zubereitung

1. Für den Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Faschiertem einen großen Kochtopf mit Wasser und Salz befüllen und aufkochen. Die Kartoffeln in der Schale nicht ganz weich kochen (etwa 15 Minuten, je nach Größe).
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und

das Faschierte darin anbraten. Getrocknete Kräuter und Zwiebelwürfel zufügen und kurz mit anrösten. Das Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz mitrösten lassen. Anschließend die passierten Tomaten einrühren, pfeffern und salzen. Temperatur reduzieren und rund 10 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Backofen auf 175 Grad mit Umluft vorheizen. Die Kartoffeln abgießen und abschrecken, pellen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, trocknen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Große Zucchini vorher längs halbieren. Eier in eine Schüssel schlagen und mit der Milch verquirlen, mit Muskat und Salz würzen.
4. Eine große Auflaufform einfetten, die Kartoffel- und Zucchinischeiben sowie das Faschierte mit Sauce darin einschichten. Die verquirlten Eier mit Milch übergießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Etwa eine halbe Stunde überbacken lassen, bis der Käse goldbraun anläuft. Den Oregano waschen, trockenschütteln und hacken, über den fertigen Auflauf streuen.

Tipp

Wer den Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Faschiertem etwas pikanter mag, kann zusätzlich mit scharfem Paprikapulver abschmecken bzw. eine kleingeschnittene Chilischote unter das Faschierte mischen.