



Zucchini Hackfleischrolle mit mediterraner Tomatensoße



Zutaten:

4 mittelgroße
5
400 Gramm
1 Päckchen
200 Gramm
100 Gramm
250 Milliliter

Zucchini
Tomaten
Hackfleisch halb u. halb
Feta Käse
Mozzarella
Tomatenmark
Sahne

Salz Pfeffer herbes de Provence
frisch gerieben. **Parmesan**



Zubereitung:

1. Gemüse waschen
2. Zucchini in hauchdünne Scheiben schneiden
3. Feta in kleine Würfel schneiden
4. 2 Tomaten von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden
5. Hackfleisch würzen und Feta und die 2 Tomaten in das Hackfleisch geben
6. die Zucchinischeiben Fischschuppen ähnlich auf ein Backpapier auslegen
7. einrollen und nebeneinander in eine flache Auflaufform schichten
8. Hackfleischmasse auf die Zucchinischeiben legen
9. für die Tomatensoße die restlichen 3 Tomaten klein schneiden
10. mit dem Tomatenmark und Wasser (nach Belieben, je nachdem wie dick die Soße sein soll) köcheln
11. mit etwas Salz und Pfeffer würzen
12. ca. 75 g Mozzarella in die Soße geben und schmelzen lassen
13. die Sahne hinzugeben und alles noch kurz köcheln lassen,
14. abschmecken mit herbes de Provence
15. über die Zucchini - Hackröllchen geben und den restlichen Mozzarella auf dem Auflauf verteilen
16. nach Belieben kann man noch Parmesan darauf streuen. Circa eine ¼ Stunde vor Garzeit Ende
17. für ca. 30 Minuten bei 150' backen, bis der Mozzarella schön goldbraun ist
18. dazu Reis servieren