

Römische Zucchini

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Zucchini – 1 EL Öl – 1 Zwiebel – 1 Knoblauchzehe – 800 g Tomaten – 1 EL Oregano oder Thymian – Salz – Pfeffer – 3-4 EL Semmelbrösel – 4 EL gemischte, gehackte Kräuter (frisch oder getrocknet, z.B. Petersilie, Oregano, Thymian, Rosmarin...) – 40 g geriebener Parmesan – 8 EL Sahne oder Crème fraîche

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
- Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Schale abziehen und grob zerkleinern
- Öl in einem Topf erhitzen, zunächst Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, anschließend Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Dünsten bis eine dickliche Sauce entsteht
- Zucchini waschen, die Enden abschneiden, längs halbieren (wenn die Zucchini etwas größer / dicker sind, lieber in 3 bis 4 Scheiben teilen) und mit Salz bestreuen
- Semmelbrösel, gemischte Kräuter, Parmesan und Sahne bzw. Crème fraîche zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf den Zucchinihälften verteilen
- Die Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die bestrichenen Zucchinihälften nebeneinander hinein setzen und im Ofen bei 220°C etwa 20-25 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

