Tomaten Zucchini Auflauf mit Ziegenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein schnelles, sommerliches und fleischloses Tomaten Zucchini Auflauf Rezept. Daher auch interessant für Menschen, die gerne einen Zucchini Auflauf vegetarisch genießen möchten. Wer Tomaten in Aufläufen eher nicht bevorzugt, fügt einfach dementsprechend mehr Kartoffeln hinzu. Eine zusätzliche Idee wäre die Beigabe von Lauch, der eingebettet von Kartoffeln und Ziegenkäse geschmacklich wunderbar harmoniert.

Zutaten

- 500 g Pellkartoffeln, 5 Minuten gekocht geschält, in nicht zu dünnen Scheiben
- 3 mittelgroße Zucchini, geschält, in Scheiben
- 4 Tomaten ohne Blüte, in Scheiben oder Streifen
- 100 g Ziegenkäse, gewürfelt
- 6 Eier mit 250 g Crème fraîche verquirlt

- 1-2 Knoblauchzehen, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben, nach eigenem Geschmack
- 1 El frischer, gehackter Thymian
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Curry, 1 Strich Muskatnuss

Die Wahl der Auflaufform sollte wohl überlegt sein. Wenn diese zu klein ist, wird der Auflauf zu hoch aufgetürmt. Das kann beim Backenvorgang dazu führen, das das Käsetopping verbrennt, während das Innere noch nicht durchgegart ist.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Die Kartoffel-, Zucchini- und Tomatenscheiben abwechselnd in die Auflaufform legen - schichten, etwas pfeffern und salzen.

Schritt3

Die verquirlten Eier mit Knoblauch, Curry, Salz, Muskatnuss und den Kräutern abschmecken und die Ziegenkäsewürfel unter heben. Gleichmäßig über dem Auflauf verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.

Schritt4

Rustikal, in der Auflaufform zu Tisch geben. Dazu schmecken junge Kartoffeln, trockener Reis oder auch ein Schnittlauch-Kartoffelpüree.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Vegetarisch **Tags:** auflauf, Zucchini, zucchiniauflauf

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-zucchini-auflauf-ziegenkaese/