

Zucchini-Lasagne



Zutaten für 2 Personen

- 2 mittelgrosse Zucchini
- 250 g Rinder- oder Lammhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- etwas Petersilie
- etwas Tomatenmark
- etwas Rahm
- 1 Ei
- 125 g Ricotta
- etwas Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Zucchini in dünne Streifen schneiden, auf ein Blech mit Küchenpapier verteilen
- gleichmässig mit Salz bestreuen und ca. 30 Min. ziehen lassen
- Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch scharf anbraten, würzen und mit Rahm ablöschen
- Etwas Tomatenmark untermischen
- Ricotta mit dem Ei verrühren, würzen
- Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen
- Zucchinischeiben abtupfen, würzen und lagenweise mit Hackfleisch einfüllen
- Ricotta-Ei-Mischung darübergeben und mit Parmesan bestreuen
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen