

## Zucchini-Tomaten-Auflauf

### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zucchini (mittelgroß)
- 5 Tomaten (groß)
- 300 g Mozzarella
- 60 ml Olivenöl
- Thymian (2 Zweige)
- 1 EL Pizzakräuter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- Pfeffer



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

## Zucchini-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella schnell und einfach selber machen

1. Wasche die Zucchini und die Tomaten. Schneide sie in Scheiben.
2. Schneide auch den Mozzarella in Scheiben und lasse ihn abtropfen. Nimmst du Stangen-Mozzarella, so ist das nicht nötig.
3. Schichte abwechselnd die Zucchini, Tomaten und Mozzarellascheiben ein.
4. Verrühre das Olivenöl mit den Thymianblättchen, Salz und den Pizzakräutern. Reibe den Knoblauch dazu. Gieße die Mischung über die Zucchini-Tomaten-Scheiben.
5. Backe das Gratin für 25 Minuten im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
6. Serviere den Low Carb Zucchini-Tomaten-Auflauf mit frischem Basilikum. Reiche dazu gern [Baguette](#) oder Reis.

Die Dicke deiner Tomaten- und Zucchinischeiben entscheidet darüber, wie knackig das Gemüse bleibt. Magst du es gern bissfest, dann schneide sie etwas dicker.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).