

Gratinierte Zucchini-Schiffli an Tomaten-Rahmsauce

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Hildegard Hess aus Winterthur, ZH)

Zutaten: (6 Pers.)

- 4 -6 Zucchini, geschält, quer halbiert und längs aufgeschnitten
- 400 g Brät
- 5 dl Halbrahm
- 1 kleines Büchli Tomatenpüree und etwas mehr aus der Tube
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Zucchini-Stücke leicht aushöhlen und mit Pfeffer würzen. Die Zucchini mit Brät füllen und in einer oder - je nach Menge - in zwei feuerfesten Formen für 20 bis 30 Minuten in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit Halbrahm und Tomatenpüree in eine Schüssel geben und gut mixen. Allenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zucchini nach 20 bis 30 Minuten Backzeit kurz aus dem Ofen nehmen, den Tomaten-Rahm darüber geben und die Zucchini-Schiffli im oberen Bereich des Ofens bei 220 Grad und Oberhitze nochmals in den Ofen schieben und die Zucchini-Schiffli goldbraun überbacken.