

Zucchini-Melanzaniauflauf mit Schafkäse



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Jungzwiebeln	3 Stk.
Langkornreis	125 g
Knoblauchzehen	2 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	370 ml
Auberginen / Melanzani	250 g
Zucchini	300 g
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	300 g
Feta-Käse / Schafskäse	250 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Jungzwiebeln
- 1 EL Olivenöll
- 125 g Langkornreis
- 370 ml klare Gemüsesuppe
- Olivenöl
- 250 g Melanzani
- 300 g Zucchini
- 300 g Tomaten
- 250 g Feta
- Pizzagewürz
- Salz, Pfeffer

Das dunkle Grün von den Jungzwiebeln entfernen, waschen und fein nudelig schneiden. Knoblauchzehe fein blättrig schneiden, in 1 EL Öl glasig andünsten, Langkornreis dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und fertig dünsten.
Melanzani in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und auf beiden Seiten in etwas Olivenöl

anbraten.

Tomaten blanchieren, schälen, klein würfelig schneiden und abtropfen lassen.

Zucchini waschen und grob raspeln.

Feta ebenfalls grob raspeln.

Feta, Zucchini, abgetropfte Tomaten, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz gut durchmischen.

Reis in eine bebutterte und bebröselte Auflaufform geben.

Melanzanischeiben auflegen, Feta-Masse darüber geben, glatt streichen und bei 160° Umluft ca. 45 – 50 Minuten backen.

Beilage: grüner Salat und Weißbrot

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2023-Zucchini-Melanzaniauflauf-mit-Schafkaese.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at