

Zucchini auf Tomatensugo

Zutaten :

1,2 kg Zucchini
5 Knoblauchzehen
1-2 EL frische Thymianblättchen
750 ml frisch passierte Tomaten
200 ml Rotwein
1 kleine Zimtstange
½ TL Salz
300 g Ziegenfrischkäse

Salz & Pfeffer, Olivenöl

Ofen auf 180° Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und den Stielansatz herausschneiden. Tomaten vierteln und in die „flotte Lotte“ geben.

Knoblauch schälen und fein pressen oder feinst hacken.

Thymianblättchen vom Stiel abzupfen/abstreifen.

Olivenöl in einem kleinen Topf bei $\frac{3}{4}$ -Hitze erhitzen, Knoblauch, Salz und Thymian zugeben und 2 Minuten dünsten (Knoblauch soll nicht braun werden)

Rotwein angießen, Zimtstange zugeben, Hitze erhöhen und eine Minute köcheln lassen, damit der Alkohol verfliegt.

Passierte Tomaten zugeben und mindestens 10 Minuten stark köcheln lassen. Dabei öfters umrühren.

Danach Zimtstange entfernen.

Ca. $\frac{3}{4}$ des Tomatensugo in einer Gratinierform verteilen.

Zucchini waschen und in 2 – 3 mm dicke Scheiben hobeln.

Zuchinischeiben wie Dachziegel in die Gratinierform einschichten.

Restlichen Sugo über den Zucchini verteilen und den Ziegenfrischkäse mithilfe eines Kaffeelöffels in Flocken auf den Zucchini verteilen.

Etwas Olivenöl darüberträufeln und für 30 Minuten in den Ofen geben (2. Schiene von unten)

Mit frischen Baguette (zum Auftunken des Sugo) servieren. Pfeffermühle und evtl. Fleur de Sel auf den Tisch stellen

www.robert-de-paca.com