

Gratinierte Zucchini-Ricotta-Röllchen mit Tomate und Mozzarella

Zutaten für 2-4 Portionen:

- 1 Dose Tomatenstücke im eigenen Saft **oder** 600 g reife Strauchtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Zweige Thymian, die Blättchen abgezupft
- 1 Prise Zucker
- 1 Bd. Basilikum, die Blättchen abgezupft
- 120 g Hüttenkäse
- 50 g geriebener Hartkäse (Parmesan, Grana Padano)
- 250 g Ricotta
- 2 mittelgroße Zucchini
- Olivenöl, extra nativ
- 125 g geriebener Mozzarella
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten.

Für die Füllung die Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei der Verwendung von frischen Tomaten, die Tomaten in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Den Strunk entfernen und die Tomaten grob würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln.

Etwas Olivenöl in einen Topf geben und auf mittlere Temperatur erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch nur etwa 1 Minute andünsten, soll keine Farbe annehmen, dann die Thymianblättchen und die Tomaten hinzufügen. Hier kämen jetzt die Dosentomaten zum Einsatz.

Etwas 10 Minuten sanft köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Zucchini mit einem scharfen Messer, einem scharfen Hobel oder mit der Aufschnittmaschine längs in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen salzen und im heißen Ofen 5 Min.

backen und auskühlen lassen. Und mit Küchenpapier etwas abtupfen. Hüttenkäse, Ricotta Parmesan, gehackte Basilikumblättchen und 1 EL Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2/3 der Tomatensauce in die Auflaufform geben.

Je ein EL der Füllung auf die Zucchiniestreifen geben und dann aufrollen.

Die Röllchen mit der offenen Seite nach unten in die Tomatensauce setzen.

Restliche Tomatensauce über die Röllchen gießen.

Geriebenen Mozzarella über die Röllchen streuen. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel ca. 30 Minuten backen.

Dazu Baguette reichen.