

# Italienische Rezepte

## Sizilianischer Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Auflauf, Gemüse, Italien

---

### Zutaten

750 g Zucchini	1	Msp. Muskatnuss
Salz	250 ml	Tomatensauce, fertige Sauce
500 g Sahnequark		Olivenöl zum Ausbacken
2 Eigelb	40 g	Butter
Weißer Pfeffer a. d. M.	50 g	Parmesankäse, gerieben

---

Zucchini waschen, putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse lagenweise in ein Sieb geben, leicht salzen und abtropfen lassen.

Den Quark mit Eigelb, Salz und Gewürzen glatt rühren. Die Tomatensauce erhitzen. Zucchinischeiben auf Küchenkrepp trocknen. Genügend Olivenöl in einen Topf geben, um die Zucchini schwimmend ausbacken zu können. Gebackene Zucchinischeiben auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Eine Auflaufform mit der Hälfte der Butter ausstreichen. Abwechselnd Zucchini, Quark und Tomatensauce einfüllen. Zuletzt sollte etwas Tomatensauce sein. Darüber den Parmesankäse streuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf geben.

Den Auflauf im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 7-8 Minuten backen.