

Zucchini-Tomatenauflauf

Zutatenliste:

100 g	Gouda
70 g	Möhren
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
350 g	Tomaten
400 g	Zucchini
100 g	Frischkäse
10 g	Dinkelmehl
1 TL	Paprika
¼ TL	Thymian
	Salz, Pfeffer
	Optional: 150 g Käsekrauter



Zubereitung:

1. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch sehr klein und Käsekrauter in Würfel schneiden. In heißem Öl ein paar Minuten dünsten.
2. Tomaten und Zucchini in Würfeln zugeben.
3. Mehl mit Frischkäse verrühren, vorsichtig unterheben und mit Paprika, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
4. In eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad überbacken.