

Hauptgang: Bestialisch überbackene Zucchini in blutiger Kräuter-Tomatensauce

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 30 Min. **Backzeit:** ca. 20-25 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

50 g Speck (kann für die vegetarische Alternative weggelassen werden)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

500 g Tomaten (große sind für die Sauce gut geeignet)

500 g kleine Zucchini

1 EL Oreganoblättchen

2 EL Semmelbrösel

2 EL gehackte Petersilie

1 EL feingeschnittener Schnittlauch

2 EL feingeschnittener Dill

50 g geriebener Käse

8 EL Sahne

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Den Speck würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, enthäuten und halbieren. Die Stengelansätze entfernen und die Tomaten grob zerkleinern. Die Oreganoblättchen hacken.

In einem Topf die Speckwürfel im Öl anbraten, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und kurz andünsten. Tomaten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 15 Min. einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen vorheizen auf 225°-250° und Zucchini waschen, Enden abschneiden und längs halbieren und mit Salz bestreuen. Für den Belag die Kräuter mit Sahne, Käse und Semmelbrösel zu einer streichbaren Masse mischen.

Tomatensauce in eine feuerfeste Form geben. Zucchinihälften einlegen mit der Schnittfläche nach oben. Kräuter-Käse-Masse auf die Zucchinihälften streichen. Bei 225°-250° 20-25 Min. backen.

Tipp: Hierzu passt sehr gut Reis. Wer Zeit sparen will, kann auch auf das Häuten der Tomaten verzichten.