Kochen mit Klausi

Zucchini-Buletten-Gratin

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- je 350 g grüne & gelbe Zucchini, 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, Salz,
- 4 Knobizehen, Pfeffer, Olivenöl, 1 Ei, 2 TL Senf, 1 EL Bratensaft,
- 1 Pck. pass. Tomaten, ½ B. Basilikum, Paniermehl, 1 TL Currypulver,
- Milch, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Pizzagewürz, 250 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Zucchini in breite Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen u. Zucchini portionsweise darin anbraten. Umdrehen u. abgedeckt je Portion 5 Min. garen. Basilikum in Streifen schneiden. Käse in Scheiben schneiden.

2. Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knobi, Ei, 1 TL Salz, Senf, Pfeffer, Bratensaft, Curry, Paniermehl u. ½ Basilikum vermengen, daraus 12 Buletten formen u. in Öl beidseitig knusprig braten.

3. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Tomatenmark mitbraten, mit Tomatenpüree ablöschen, aufkochen. Mit etwas Milch verlängern mit Kräutern, Salz u. Pfeffer abschmecken. 1/2 in eine Auflaufform füllen, Buletten u. Zucchini abwechselnd einschichten. Restl. Sauce darüber geben, mit restl. Basilikum bestreuen, mit Käse belegen, salzen u. im Ofen bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: *Mit Basilikum garniert servieren.*

Erstellt von Klausi am 16.07.2016