

Rezept

# Überbackene Zucchini

Ein Rezept von Überbackene Zucchini, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Zucchini	<b>400 g</b> passierte Tomaten (Dose)
<b>1 TL</b> Zucker	<b>2 TL</b> Salz
<b>2 TL</b> Olivenöl	<b>1</b> Ei
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>50 g</b> Paemesan
<b>1</b> Apfelholz-Chunk	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten, Deckel schließen und auf 180° aufheizen.
2. Zucchini waschen und längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Diese über direkter Hitze goldgelb grillen. Vom Rost nehmen und beiseitestellen. Tomaten, Zucker, Salz und Öl verrühren. Ei verquirlen, Käse raspeln.
3. Sauce, Zucchini, Käse und Ei abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Den Auflauf über die indirekte Hitze stellen. Chunk in die Glut legen, Deckel schließen und 30 Min. bei 180° backen.