

Rezept

# Überbackene Zucchini

Ein Rezept von Überbackene Zucchini, am 10.06.2026

## 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.