



## Geschichtetes Zucchini-Hackgratin

### Zutaten

- 400 g Zucchini
- 150 g Möhren
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Hackfleisch
- 500 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese
- 150 g Crème fraîche
- 50 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und raspeln.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und Hackfleisch darin krümelig anbraten. Möhrenraspel zugeben und mit braten. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen.
4. Sauce mit den Zucchinischeiben in eine Auflaufform einschichten. Erste und letzte Schicht ist Sauce. Crème fraîche darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu schmeckt ein Gurkensalat.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	685 kcal
Fett	47 g
Protein	38 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen