

BULGUR-SCHAFSKÄSE-AUFLAUF



2 Zwiebeln
250 g Bulgur
750 ml Gemüsebrühe (siehe
Hilfreiches/Rezepte/Kraftbrühen)
4 mittelgroße Tomaten
500 g Zucchini

Olivenöl
3 EL Tomatenmark
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 TL Kräuter der Provence
schwarzer Pfeffer
150 g Schafskäse

1. Zwiebeln hacken, mit dem Bulgur in 2 EL Olivenöl andünsten. Die Gemüsebrühe angießen und bei kleiner Hitze 15 min ausquellen lassen.
2. Tomaten überbrühen, häuten und klein schneiden.
3. Zucchini in Scheiben schneiden und in 2 EL Olivenöl andünsten. Tomatenmark und Knoblauch dazugeben. Würzen.
4. Schafskäse würfeln.
5. Bulgur, Zucchini und die Hälfte vom Schafskäse vermischen und in eine Auflaufform füllen. Den restlichen Schafskäse oben drüber geben.
6. Bei 200° C ca. 25 Minuten überbacken.

Quelle: eigene Rezepte