

Tomaten-Zucchini-Auflauf



6 Portionen



) 40 Minuten

ZUTATEN

- 1 große Zucchini
- 2 Kugeln Mozzarella 500g Tomaten
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG

- Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Zucchini, Mozzarella und Tomate jeweils abwechselnd im Omnia zu einem Ring legen.
- Gewürze über dem Gemüse und Mozzarella verteilen.
- 4. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 20-25 Minuten garen.

ANMERKUNG

Perfekte Beilage zu Gegrilltem.

