

FLEISCH

Tomaten-Zucchini-Auflauf mit Hackfleisch

von Sabrina SCHWIERIG

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	799 kcal	40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

8000 g	Tomaten
40 St.	Zwiebel
40 EL	Butter
4000 g	Hackfleisch (Rind)
40 TL	Salz
40 TL	Pfeffer
6000 g	Zucchini
1600 g	Langkornreis (ungekocht)
40 EL	Speisestärke
4000 ml	Gemüsebouillon
60 EL	Weisswein
1000 g	geriebener Käse
20 TL	Cayennepfeffer
20 TL	Paprikapulver

Anleitung

1. Tomaten, Zwiebeln und Zucchini würfeln. Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Zwiebel mit etwas Öl in eine Pfanne geben und glasig braten. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver hinzufügen und braten bis das Hackfleisch fast durchgebraten ist.
3. Tomaten hinzufügen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Dann die Zucchini hinzufügen und alles zusammen weitere 5 Minuten braten.
4. In der Zwischenzeit in einem weiteren Topf die Sauce zubereiten. Dazu Butter schmelzen und Speistärke einrühren.
5. Mit Gemüsebouillon aufgiessen und den Weisswein hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Reis nun in eine Auflaufform geben, Tomaten-Zucchini-Hackfleisch-Mischung darüben geben und die Sauce darübergiessen.
7. Alles mit Käse und (optional) Paniermehl bestreuen und für ca. 15-20 Minuten backen.