

Zucchini-Auflauf - 8 Mal überbackenes Lieblingsgemüse



Mit Zucchini lässt sich in der Küche allerhand anstellen. Egal welche Richtung dir im Sinn schwebt, Zucchini passt fast zu Allem. Ob als gefüllte Schiffchen mit Hackfleisch, als Low Carb Pizza, in einem Pfannengericht oder spiralisiert als Zoodles - mit Zucchini an deiner Seite wird dir nie langweilig am Herd. Und wenn du dann auch noch alles liebst, was aus dem Ofen kommt, sind diese sieben Zucchini Auflauf Rezepte genau das Richtige für dich. Zucchini macht nämlich auch nach dem Überbacken im Ofen eine besonders gute Figur! Mit Kartoffeln, Ziegenkäse, Tomaten, Parmesan oder gefüllt als kleine Röllchen...du siehst - wir haben viel vor. Also ran an die Auflaufformen, fertig, los!

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse

Wenn die ersten kühlen Herbsttage hereinbrechen, kannst du mit diesem Auflauf den Liebeskummer nach vergangenen Sommertagen im Nu vergessen. Einkuschelt mit einer Decke schmeckt dieses deftige Gericht am allerbesten! Frische grüne und gelbe Zucchini schichten sich hier mit Kartoffeln und werden von würzigem Ziegenkäse eingebettet. Das Ganze wird dann noch mit Parmesan überbacken. Wer braucht da schon den Sommer? [Zum Rezept](#)



Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse

Gratinierte Ofenschlemmerei: Zucchini-Moussaka mit Süßkartoffeln

Zucchini und Süßkartoffeln bilden in diesem deftigen Auflauf ein wahres Dreamteam. Unter einer zart-schmelzenden Käsedecke werden sie mit würzigem Hackfleisch zum echten Soulfood der Zucchini Auflauf Rezepte. [Zum Rezept](#)



Gratinierte Ofenschlemmerei: Zucchini-Moussaka mit Süßkartoffeln

Fluffiger Zucchini-Feta-Auflauf mit Dill

Du hast am Wochenende nichts vor und lädst deine

Zucchini-Auflauf - 8 Mal überbackenes Lieblingsgemüse

Liebsten zum gemütlichen Brunch ein? Dann dürfen auf deiner Einkaufsliste die Zutaten für dieses Rezept nicht fehlen! Du fragst dich sicher, was ein Auflauf auf deinem Frühstückstisch zu suchen hat. Keine Sorge - diese Kreation hat nichts mit deftiger, schwerer Küche zu tun. Hier wird Zucchini fein gerieben und zusammen mit Eiern und frischen Kräutern luftig gebacken. Genau das Richtige für einen gemütlichen Start ins Wochenende. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Feta-Auflauf mit Dill](#)

Zucchini-Lasagne mit Caprese Salat

Du hast an einem lauen Sommerabend Lust auf was Herzhaftes, aber möchtest nichts Schweres essen? Dann kommt dieses Rezept wie gerufen. Die Nudeln werden bei dieser Lasagne einfach weggelassen, stattdessen schichten sich dünn gehobelte Zucchinischeiben übereinander. Das Gemüse bettet sich in einer würzigen Knoblauch-Tomatensauce und wird von Mozzarella und Pinienkernen zugedeckt. Dazu gibt es den altbewährten Salatklassiker aus knackigen Kirschtomaten, Mozzarella und frisch duftendem Basilikum. Prego! [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Lasagne mit Caprese Salat](#)

Bunter Zucchini-Auflauf mit Tomaten und Parmesan

Hier haben sich grüne und gelbe Zucchini frisch aus dem Garten mit saftigen Sommertomaten zusammengetan. Das Ergebnis: ein leichter Auflauf, der im Handumdrehen zubereitet und ebenso schnell wieder verputzt ist. Abgerundet wird das sommerliche Trio mit Olivenöl, Zitronensaft und Parmesan. Für die nötige Würze verstecken sich unter dem Gemüse gedünstete Rosmarin-Zwiebeln. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Tomaten-Auflauf mit Parmesan](#)

Deftiger Zucchini-Hackfleisch-Auflauf

Wenn es mal etwas herzhafter sein darf, bist du mit diesem Rezept bestens bedient. Dennoch ernährst du dich Low Carb, da auch hier die Nudelplatten

Zucchini-Auflauf - 8 Mal überbackenes Lieblingsgemüse

weggelassen und durch dünn gehobelte Zucchinischeiben ersetzt werden. Das Gemüse wird ausgehöhlt und mit würzigem Hackfleisch gefüllt. Die Zucchini-Schiffchen werden dann mit Gouda und Cheddar überbacken. Wer kann da noch widerstehen? [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Hackfleisch Auflauf](#)

Scheiben gehobelt. Anschließend gesalzen und kurz gebacken. Dann mit einer herrlich leckeren Creme aus Ricotta, Hüttenkäse und Parmesan gefüllt und im Ofen gebacken. Doch die ganze Arbeit der kleinen Zucchini zahlt sich am Ende aus! Noch nie haben Zucchini Auflauf Rezepte besser geschmeckt! [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Röllchen mit Ricottacreme](#)

Zucchini-Auberginen-Lasagne

Und Low Carb geht es weiter. Hier werden Zucchini und Auberginen mit einer Mandoline in dünne Scheiben gehobelt und abwechselnd mit einer kräftigen Tomatensauce und Ricotta geschichtet. Da vermisst sicher niemand die Nudeln! [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Auberginen-Lasagne](#)

Zucchini-Röllchen mit Ricotta-Basilikum-Creme

Zum Schluss läuft das grüne Gemüse noch einmal zur Höchstform auf! Zuerst werden die Zucchini längs in feine