

# Nudelaufbau mit Zucchini

## Zutaten:

- 320 gr. Nudeln breit
- 200 gr. Zucchini in Scheiben
- 150 gr. mageres gehacktes Rindfleisch
- 30 gr. gehackte Zwiebeln
- 1 Stk. gehackte Knoblauchzehe
- 2 dl. Rotwein
- 50 gr. Tomatenpüree
- 50 gr. Mozzarella in Scheiben
- 20 gr. Sonnenblumenöl
- Gewürze und Salz

## Zubereitung:

Das Rindfleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Fett anbraten. Tomatenpüree kurz mitdünsten und mit Rotwein ablöschen. Sauce mit den Gewürzen abschmecken.

Nudeln in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Gratinform ausbuttern und Lageweise die Nudeln, Zucchettischeiben und Fleischsauce einfüllen. Oberfläche mit Mozzarellascheiben belegen und das Ganze im Ofen bei ca. 180°C überbacken.