



# Gratinierte Zucchini-schiffchen al ragù

## Zutaten für 2 Personen

- 1 Dose ORO di Parma Tomaten, stückig (à 400 g)
- 2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stängel Basilikum
- 2 mittelgroße Zucchini (circa 70 g)
- 3 Kugeln Büffelmozzarella
- 20 g geriebener italienischer Hartkäse, (z. B. Parmigiano)
- 1 TL gemischte italienische Kräuter, (alternativ: Oregano)
- Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Olivenöl „extra vergine“
- 1 Prise Zucker



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Die Sauce

Rote Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl dünsten. Anschließend stückige Tomaten und Tomatenmark hinzufügen. Die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Basilikum würzen. Danach mit Parmesan verfeinern.

### Schritt 2: Die Zucchini

Die Zucchini längs halbieren und aushöhlen. Anschließend mit Ragù füllen und mit Mozzarella belegen. Zum Schluss 10-15 Minuten bei 220°C goldbraun backen.