

Zucchini-Tomaten Gratin

Zutaten (für 4 Personen)

2 St. mittelgroße Zucchini (ca. 400 g),
1 St. Zwiebel,
2 EL Butter,
4 St. mittelgroße Tomaten,
Salz, weißer Pfeffer,
1 EL frischen Thymian od. 1 TL
getrockneter Thymian,
1 Beutel Mozzarella (150 g) oder 150 g jungen Gouda,
Butter zum ausstreichen der Gratin-Form



Zubereitung :

Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter gut andünsten.

Die Tomaten waschen, anritzen und kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Schale abziehen. Danach die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Gratin-Form mit Butter ausstreichen und die gedünstete Zwiebel auf dem Boden der Gratin-Form verteilen.

Nun die Tomaten- und Zucchini-Scheiben im Wechsel in die Gratin-Form schichten.

Thymian fein hacken und über das Gemüse streuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den gewürfelten Käse ebenfalls auf dem Gemüse verteilen.

Das Gemüse ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen Heißluft mit zugeschaltetem Grill überbacken.

Dazu schmeckt Kurzgebratenes und Stangenweißbrot.