Rezept

25 Minuten Zucchini-Tomaten-Gratin

Ein Rezept von 25 Minuten Zucchini-Tomaten-Gratin, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	kleine Zucchini
500 g	Kartoffeln
	2-3 Knoblauchzehen
	Pfeffer
2 EL	schwarze Oliven ohne Stein
6 EL	Gemüsebrühe
500 g	reife aromatische Tomaten
2	Zwiebeln
	Meersalz
	je 4-6 Zweige Thymian und Bohnenkraut
6 EL	Olivenöl
	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Zucchini und Tomaten waschen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine große Auflaufform (20 x 25 cm) mit Öl ausstreichen, das Gemüse hineinschichten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

---

2. Backofen auf 200° vorheizen. Kräuter waschen und trocknen, die Blättchen hacken. Mit Oliven über das Gemüse streuen. Öl und Brühe mischen und darübergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 50-60 Min. backen, bis das Gemüse gar ist.