Rezept

Tomaten-Zucchini-Gratin

Ein Rezept von Tomaten-Zucchini-Gratin, am 29.04.2024

Zutaten

6-7 EL	Olivenöl
6	Tomaten
	Pfeffer
1/2 Bund	Thymian
50 g	Semmelbrösel
3	Zucchini (à ca. 200 g)
	Salz
1	große Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
3 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen, eine große ofenfeste Form mit Öl auspinseln. Die Zucchini putzen, waschen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und in möglichst dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Zucchini- und Tomatenscheiben dachziegelartig in die Form schichten. Mit etwas Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Form mit Alufolie verschließen und das Gemüse im heißen Ofen (Mitte, Umluft 140°) in 30-40 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Mit Semmelbröseln, Parmesan und Knoblauch in eine kleine Schüssel geben. Nach und nach 5 EL Öl dazugeben und alles mit einer Gabel gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Backofentemperatur auf 220° (Umluft 200°) erhöhen, die Folie abnehmen und das Gemüse offen 10 Min. leicht bräunen. Dann mit der Bröselmasse bestreuen und weitere 5-10 Min. überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Das Gratin schmeckt am besten leicht abgekühlt mit Weißbrot oder als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.