

## Rezept

# 25 Minuten Zucchini-Tomaten-Gratin

Ein Rezept von 25 Minuten Zucchini-Tomaten-Gratin, am 18.12.2025

## 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.