

Rezept

Gratin mit Zucchini und Tomaten

Ein Rezept von Gratin mit Zucchini und Tomaten, am 01.06.2023

Zutaten

400 g Zucchini	400 g Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 rote Zwiebel
2 EL entsteinte grüne Oliven	1 TL getrocknete Kräuter der Provence
50 g gehackte Mandeln (ersatzweise Mandelstifte)	50 g Parmesan, frisch gerieben
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Zucchini und die Tomaten waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse abwechselnd dachziegelartig in eine flache hitzebeständige Form schichten.

2. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und mit den Oliven fein hacken. Mit den Kräutern, den Mandeln, dem Parmesan und dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Mandelmischung auf dem Gemüse verteilen und das Gratin im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.