

Rezept

# Überbackenes Zucchini-Gemüse

Ein Rezept von Überbackenes Zucchini-Gemüse, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Tomaten	<b>750 g</b> gelbe und grüne Zucchini
<b>3</b> Stängel Estragon (ersatzweise Thymian)	<b>50 g</b> grüne entsteinte Oliven
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
<b>2 Scheiben</b> Toastbrot	<b>100 g</b> geriebener Hartkäse (z. B. Comté, Greyerzer)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, in große Stücke schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren, in Stücke schneiden. Estragon waschen, die Blättchen abzupfen. Oliven vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. 3 EL Öl erhitzen, Zucchini darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anbraten, Zwiebel und Knoblauch zufügen, 1 Min. mitbraten. Estragon, Oliven und Tomaten unterheben. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.
3. Gemüsemischung in eine Gratinform füllen. Brot entrinden, zerkrümeln, mit dem Käse mischen und über das Gemüse streuen. Restliches Öl darüber träufeln. Im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 10 Min. überbacken. Schmeckt zu Grillfleisch, Schnitzel und gebratenem Fisch.