

Rezept

Zucchini-Apfel-Gratin

Ein Rezept von Zucchini-Apfel-Gratin, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Zucchini	2 rotschalige Äpfel (z. B. Braeburn)
75 ml Kaffeesahne (10 % Fett)	1 Ei
Salz	Pfeffer
1 TL Majoran (gehäuft)	50 g Grana Padano
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 351 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zucchini waschen, putzen und in ca. 2 mm breite Scheiben schneiden. Äpfel heiß waschen, abtrocknen und halbieren. Jeweils Stiel, Blütenansatz und das Kernhaus entfernen. Das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden.
2. Zucchinischeiben und Apfelspalten (mit der roten Schalenseite nach oben) abwechselnd in eine gefettete ofenfeste Form (ca. 18 x 25 cm) schichten.
3. Die Kaffeesahne mit dem aufgeschlagenen Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und über die Zucchini-Äpfel gießen. Den Käse grob raspeln und darüber streuen.
4. Das Ganze mit Alufolie abdecken und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen. Dann die Alufolie entfernen und das Gratin 15-20 Min. weiterbacken, bis der Käse goldgelb ist.