

## Rezept

# Zucchini-Gratin

Ein Rezept von Zucchini-Gratin, am 15.12.2025

## Zutaten

|                   |  |              |               |
|-------------------|--|--------------|---------------|
| <b>1</b>          | Knoblauchzehe                          | <b>1 TL</b>  | Knoblauchzehe |
| <b>600 g</b>      | Zucchini                               | <b>600 g</b> | Tomaten       |
|                   | Salz                                   |              | Pfeffer       |
| <b>1 Päckchen</b> | TK-Italienische-Kräutermischung (25 g) | <b>150 g</b> | Schafkäse     |
| <b>160 g</b>      | magerer Parmaschinken (in Scheiben)    |              |               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 401 kcal

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen, durchpressen und mit dem Öl verrühren. Zucchini und Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Eine Gratinform mit dem Knoblauchöl auspinseln, Zucchini und Tomaten einschichten, jede Lage mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Den Schafkäse darüberkrümeln. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen. Den Schinken auf dem noch heißen Gratin verteilen und kurz warm werden lassen.