

Rezept

Zucchini-Gratin

Ein Rezept von Zucchini-Gratin, am 15.12.2025

Zutaten

1	Knoblauchzehe	1 TL	Knoblauchzehe
600 g	Zucchini	600 g	Tomaten
	Salz		Pfeffer
1 Päckchen	TK-Italienische-Kräutermischung (25 g)	150 g	Schafkäse
160 g	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.