

Zucchini gratin

Gratin de courgettes



Zutaten für 6-8 Portionen:

1 kg Zucchini
250 g geriebener Mozzarella
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose stückige Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
Cayennepfeffer
30 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
125 g Reibekäse
Olivenöl

1. Zucchini waschen, trocknen, die Enden abschneiden. Längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, am besten mit einem Gemüseohbel.
2. Die Zucchinischnitten salzen, leicht pfeffern und mit Rosen-Paprika scharf und Cayennepfeffer würzen.
3. Die Zucchinischnitten portionsweise in reichlich Olivenöl glasig braten, dabei nicht übereinander legen und nicht zu braun werden lassen.
4. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch glasig braten, sie sollen weich sein. Dann die Tomaten zugeben und alles köcheln lassen, bis die

Flüssigkeit fast verkocht ist. Abschmecken.

5. Die gebratenen Zucchinischnitten, den Mozzarella und die Tomaten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Die erste und die letzte Schicht sollten Zucchini sein.

6. 30 ml Sahne mit 2 EL Crème fraîche mischen und an den Rändern des Gratin verteilt zugießen.

7. Die letzte Schicht großzügig mit Reibekäse bestreuen und das ganze im Ofen bei 180° ca. 25-30 Minuten überbacken. Nach 20 Minuten nachsehen, ob das Gratin nicht zu dunkel wird. Wenn ja, mit Alufolie abdecken.

Hinweise:

Anstelle der gestückelten Tomaten aus der Dose kann man auch Tomatenschnitten nehmen.

Das Bild zeigt das Gratin de courgettes vom Traiteur Monsieur Bério, Saint-Tropez, April 2003. Das war aber mit Béchamel und ohne Tomaten gemacht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Beilagen, Gemüse, Zucchini, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023