

Tomaten-Zucchini-Gratin

Zutaten:

4 mittelgroße Zucchini (ca. 800 Gramm)
8 Tomaten
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
60 Gramm Semmelbrösel
4 EL geriebenen Parmesan
Gartenkräuter

Zubereitung:

Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine Auflaufform schichten. Mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt im Backofen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten bissfest garen.

Knoblauch fein würfeln, die Gartenkräuter fein hacken und mit den Semmelbröseln, dem geriebenen Parmesan und dem restlichen Olivenöl mischen. Die Parmesan-Brösel-Kräutermasse salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 220 Grad hochheizen, das Gemüse ohne Abdeckung ca. 10 Min. leicht bräunen. Danach mit der Parmesan-Kräutermasse bestreuen und weitere 10 Min. überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

Dazu passen Weißbrot oder frische Kartoffeln.

Ute Markel, Redaktion zett

Assistenz Öffentlichkeitsreferat