

Vegetarische Rezepte

Zucchini Tomaten Gratin

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Tomate, Vegetarisch, Zucchini

8	Zucchini, schöne	1	Thymian, frisch
8	Tomaten, feste	1	Prise Curry
6	Eier	1	Prise Kümmel
6	Creme fraiche	1	Prise Muskatnuss, gerieben
2	Butter		Salz
2	Knoblauchzehen		Pfeffer

Die Zucchini waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten enthäuten und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen hacken und gegebenenfalls die Keime entfernen. Eine längliche Auflaufform mit Knoblauch ausreiben und mit Butter einpinseln.

Die Eier in einer Schüssel mit der Creme fraiche, den Gewürzen, dem abgezapften Thymian und dem Knoblauch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Auflaufform zunächst möglichst dicht eine Reihe Zucchini-scheiben einschichten, daneben eine Reihe Tomatenscheiben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Gemüse aufgebraucht ist. Die Form dann 5 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Die Form wieder herausnehmen, die Eiermasse über das Gemüse gießen und das Gratin für weitere 20 Minuten zurück in den Ofen geben.