



Zucchini-Tomaten-Gratin

Zutatenliste

Dazu passt Hirse oder Reis.

2-3 Zucchini
ca. 450 g Tomaten
250 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
Kräutersalz
Pfeffer
3 EL Olivenöl

Zubereitung

Zucchini waschen, putzen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und würfeln.

Mozzarella abtropfen lassen, halbieren, dann in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und längs halbieren. Eine flache Auflaufform mit den Schnittflächen des Knoblauchs ausreiben. Zucchini, Tomaten und Mozzarella in die Form schichten, $\frac{1}{2}$ des Basilikums dazwischen verteilen. Das Ganze mit Kräutersalz und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Gratin im Ofen 15-20 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren mit dem restlichen Basilikum bestreuen.
Backofen auf 180 °C vorheizen! 15-20 Minuten backen.

Nach: Das Große Trennkostbuch, GU Verlag

Guten Appetit!