

Zucchini-Tomaten-Gratin

Als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Verwendung:

1	Zwiebel		Olivenöl
1	Karotte	1 Ei	Paprikapulver, edelsüß
5	Tomaten, mittelgroß	ca. 80 g	Hartkäse (z. B. Grana Padano)
1 kg	Zucchini		Knoblauch, Salz, Pfeffer,
100 ml	Tomatenfond		Cayennepfeffer, Zucker, Thymian

Vorbereitung:

- Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in fein würfeln.
- Karotte schälen und fein würfeln.
- Tomaten abziehen: Die Haut unten mit kleinen Schnitten kreuzförmig einritzen, den Stielansatz kreisförmig ausschneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (bis sich Risse in der Haut zeigen), herausheben und sofort in kaltem Wasser abkühlen. Die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel (ca. 1 cm) schneiden.
- Kerne durch ein Sieb zu einem Tomatenfond passieren.
- Thymianblättchen abstreifen.

Zubereitung:

1. Olivenöl in einer Sauteuse/Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen, Karottenwürfel und einige Thymianblättchen 3 bis 4 Minuten mitschwitzen.
2. Tomatenwürfel zufügen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Tomatenfond zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Zucchini waschen, von Stiel und Blütenansatz befreien, 1 ½ cm groß würfeln.
In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zucchiniwürfel portionsweise hellbraun braten, salzen.
4. Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
5. Auflaufform – die Hälfte der Zucchiniwürfel und darüber die Hälfte der Tomatenmischung einfüllen.
Die restlichen Zucchiniwürfel darüber verteilen und mit dem Rest der Tomatenmischung abschließen.
6. Das Gemüse mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 10 bis 12 Minuten im heißen Ofen backen.