

Zucchini-Tomaten-Gratin

Als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.
Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Verwendung:

1 mittelgroße Zwiebel	2 + 2 El Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 El edelsüßes Paprikapulver
1 mittelgroße Karotte	50 g geriebener Käse z.B. Emmentaler
5 Strauchtomaten	50 g geriebener Hartkäse z.B. Grana Padano
1 kg gelbe und grüne Zucchini	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker
50 g heller Gemüfefond	2-3 Thymianstiele

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. Haut abziehen. Tomaten halbieren und dann in Viertel schneiden – mit einem runden Bogenschnitt entlang der Innenseite des Tomatenfruchtfleisches die Scheidewände und die Tomatenkerne ausschneiden.

Tomatenkerne durch ein Sieb zu einem Tomatenfond passieren.

Thymianblättchen abstreifen.

Zubereitung:

1. Olivenöl in einer Sauteuse/Pfanne erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen, Karottenwürfel und einige Thymianblättchen 3 bis 4 Minuten mitschwitzen.

2. Tomatenwürfel zufügen und mit Paprikapulver Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Gemüse- und Tomatenfond zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 bis 12 Minuten zu einem Sugo köcheln lassen.

3. Zucchini waschen, von Stiel und Blütenansatz befreien, 1 ½ cm groß würfeln.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchiniwürfel in **3 bis 4 Portionen** hellbraun braten.
Würzen

4. Backofen auf 180 ° C (Heißluft) vorheizen.

5. Auflaufform – die Hälfte der Zucchiniwürfel und darüber die Hälfte vom Tomatensugo einfüllen – die restlichen Zucchiniwürfel darüber verteilen und mit dem Tomatensugo abschließen.

6. Gratin mit dem geriebenen Käse bestreuen und etwa 15 bis 20 Minuten im heißen Backofen goldbraun überbacken.