Tomaten-Gratin mit Zucchini und Käse

Einfach, günstig und lecker: Das vegetarische Rezept für Tomaten-Gratin mit Zucchini und Käse gelingt selbst Kochanfängern ohne Probleme!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Zucchini
1 kg	Tomaten
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
150 g	Hartkäse (geriebenen)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Tomaten-Gratin mit Zucchini und Käse** den Backofen auf 180°C vorheizen. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Käse reiben.

2. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Zucchini- und Tomatenscheiben salzen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Boden abwechselnd mit Zucchini- und Tomatenscheiben bedecken.

3. Darauf etwas Knoblauch und Käse streuen. Dann eine weitere Schicht aus Zucchini und Tomaten darauf legen und diese wiederum mit Knoblauch und Käse bestreuen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

4. Die oberste Schicht mit Käse bestreuen und kleine Butterflöckchen darauf setzen. Im Ofen ca. 45 Minuten überbacken. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, anrichten und servieren.

Tipp

Das Tomaten-Gratin mit Zucchini und Käse anstatt mit Tomatenscheiben mit kleinen ganzen Kirschtomaten zubereiten, die zwischen die Zucchini in die Form gelegt werden. Dazu schmeckt ein frischer grüner Salat.