Cremiges Zucchinigratin mit Käse

Die "gewöhnliche" Zucchini mal exotisch angehaucht: Rezept für cremiges Zucchinigratin mit Käse, Blattspinat und asiatischen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

100 g	Blattspinat
500 g	Zucchini
200 ml	Schlagobers
100 g	Cheddar-Käse (gerieben)
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Korianderpulver
1 Prise	Kreuzkümmel (Pulver)
1 Prise	Kurkumapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **cremige Zucchinigratin mit Käse** zuerst den Blattspinat putzen, in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Spinat darin kurz blanchieren, bis er einfällt. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Zucchini waschen, putzen und in schmale Scheiben schneiden oder hobeln.

2. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Das Schlagobers in eine große Schüssel füllen, die Hälfte des geriebenen Cheddarkäses dazu geben sowie sämtliche Gewürze: Chilipulver, Korianderpulver, Kreuzkümmelpulver und etwas Koriander. Alles gut durchmischen. Die Zucchinischeiben und den abgetropften Spinat mit in die Schüssel geben und gut vermengen.

3. Die Gratinmasse in die Auflaufform umfüllen und gleichmäßig verteilen. Den restlichen Käse darüber verstreuen. Auf mittlerer Schiene 25 bis 30 Minuten überbacken lassen.

Tipp

Das cremige Zucchinigratin mit Käse kann man auch mit anderen Käsesorten und Gewürzen zubereiten.