Zucchini Gratiniert

Zucchini Gratiniert gibt es in sehr vielen verschiedene Variationen. Dieses vegetarische Gericht werden Käseliebhaber besonders gerne mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Zucchini (mittelgroß)
1 Stk.	Zwiebel
1 Becher	Créme frâiche
3 Stk.	Knoblauch
100 g	Hartkäse (gerieben)
100 g	Feta
1 Bund	frische Kräuter
	klein gehackte Oliven, schw. od. gr.
200 g	Cocktailparadeiser
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. **Zucchini Gratiniert** ist ein beliebtes vegetarisches Sommergericht, das rasch zubereitet ist. Dafür zuerst den Backofen auf 175 C° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die mittelgroßen Zucchini gründlich waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch ausschaben zerkleinern und in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen, Zwiebel schälen und beide klein hacken. Mit dem geriebenen Käse, zerbröckelten Feta Käse, Oliven und Creme Fraiche zum Zucchinifleisch geben. Die frischen Kräuter fein hacken und dazugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die fertige Masse in die Zucchinihälften füllen, und zusammen mit den gereinigten Cocktail Paradeiser auf das vorbereitete Backblech legen. Im Backrohr zirka 20 Minuten backen. Die Zucchini zusammen mit den Cocktail Paradeiser auf einen Teller anrichten. Wir wünschen dir

gutes Gelingen.

Tipp

Für nicht Vegetarier können die Zucchini Gratiniert auch mit Speckwürfel zubereitet werden. Einfach Feta Käse weglassen oder reduzieren. Einen knackigen Kopfsalat mit Kürbiskernöl dazu servieren.