

Zucchini-Käse-Gratin

Das Zucchini-Käse-Gratin schmeckt der ganzen Familie und ist ganz schnell fertig. Zudem besteht das Rezept aus preiswerten Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

620 g	Zucchini
300 g	Erbsen (tiefgekühlt)
160 g	Emmentaler (gerieben)
2 EL	Sesamkörner
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Zucchini-Käse-Gratin** Erbsen in gesalzenem Wasser weich kochen, abgießen und pürieren. Anschließend kräftig salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Zucchini gründlich waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In Salzwasser blanchieren und kurz in Eiswasser abschrecken.
3. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Zucchinischeiben hineinlegen. Mit Salz bestreuen. Die pürierten Erbsen darauf geben und gleichmäßig verteilen. Den Käse darüber streuen und alles etwa 5 Minuten überbacken.
4. In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne die Sesamkörner (ohne zusätzliches Fett) anrösten. Zucchini-Käse-Gratin herausnehmen, mit den Sesamkörnern bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Zucchini-Käse-Gratin schmeckt Ciabatta-Toast sehr gut.