# Zucchini-Tomaten-Gratin

So schmeckt der Sommer! Das Rezept für Zucchini-Tomaten-Gratin ist auch für Veganer geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Sellerie |
| 2 EL | Olivenöl |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 5 Stk. | Tomaten |
| 400 g | Bohnen (weiße) |
| 10 Stk. | Oliven |
| 2 Stk. | Zucchini |
| 15 Stk. | Salbeiblätter |
| Nach Belieben | Öl (zum Anbraten) |
| 1 Stk. | Auflaufform |

### Für den Belag

| | |
|---|---|
| 50 g | Semmelbrösel |
| 50 g | Petersilie |
| 2 EL | Olivenöl |
| 50 g | Reibkäse |

## Zubereitung

1. Für das **Zucchini-Tomaten-Gratin** den Sellerie waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

2. Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Oliven halbieren und entsteinen. Zucchini waschen und in kleine Stücke schneiden. Frische Salbeiblätter und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

3. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Sellerie darin unter ständigem Rühren garen. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mitgaren lassen.

4. Tomaten dazugeben und mitkochen, dabei mehrmals vorsichtig wenden. Pfanne vom Herd nehmen. Etwa 1/4 der Bohnen mit dem Löffel leicht zerdrücken und zusammen mit den restlichen, ganzen Bohnen dazugeben.

5. Oliven, Zucchini und Salbei ebenfalls hinzufügen und alles vorsichtig verrühren. Die Gemüsemischung in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Semmelbrösel mit Petersilie und Olivenöl vermengen und als Topping über dem Gemüse verteilen. Noch den Reibkäse über dem Gratin verteilen und in den Backofen geben.

6. Das Gratin auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist oder Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und dann servieren.

## Tipp

Das Zucchini-Tomaten-Gratin lässt sich nach Belieben mit anderen Gemüsesorten ergänzen und schmeckt als vegetarisches Hauptgericht ebenso gut wie als Beilage zu Fleischgerichten.