



MEIN GENUSS



Provenzalisches Gemüsegratin



It's a match!

It's a match! Aromatische Landesküche aus Frankreichs Südosten mit unseren Kräutern der Provence!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Backofen auf 210 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten kurz in heißes Wasser legen, danach die Haut abziehen und in kleine Stücke schneiden.
- 2 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gehackte Zwiebel zugeben und ca. 2 Minuten braten. Danach Tomaten, Kräuter der Provence, eine gepresste Knoblauchzehe und Zucker hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze für etwa 10 Minuten köcheln lassen, so dass ein Mus entsteht.
- 3 In der Zwischenzeit die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini in 2 EL Öl in einer zweiten Pfanne anbraten. Petersilie und eine gepresste Knoblauchzehe zugeben und kurz mitdünsten.
- 4 Eine flache Gratinform mit Butter ausstreichen. Lagenweise Zucchini und Tomatenmus einfüllen – mit Tomatenmus abschließen. Das Gericht nun zuerst mit Käse, danach mit Brot und abschließend mit Butterflocken bestreuen. Das Gratin für ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene überbacken. Das Gratin darf nicht zu dunkel werden (ggf. mit Alufolie abdecken).

Zutaten

500 g Tomaten
5 mittlere Zucchini
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 EL Kräuter der Provence
2 Knoblauchzehen
1 EL Petersilie
100 g Bergkäse, gerieben
2 Toastbrote, gewürfelt
Butter und Butterflocken
0.5 TL Zucker
Salz
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.