

Zucchini gratin

für 4 Personen

Saison Juli–Oktober

1 kg Zucchini
Waschen, beide Enden wegschneiden und in ca. 3 mm dicke Längs-Scheiben schneiden.

Knoblauch, Salz und Pfeffer
Zitronensaft
gut würzen und mit beträufeln

Mindestens 15 Minuten marinieren

Olivenöl
Danach beidseitig mit Olivenöl bestreichen auf ein Blech legen und backen

Ca. 220° Grad, 13 Minuten in der Ofenmitte

400 Gramm Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 Gramm Tomaten
1 dl Wein, 1 dl Bouillon
Salz, Pfeffer, Acetoessig
in einer Pfanne gut anbraten
mitdünsten
mitdünsten
in kleine Würfel schneiden und dem Fleisch zugeben
zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen
würzen

Die gebratenen Zucchini in einer Gratinform ziegelartig auslegen. Das Fleisch-Tomatengemisch über die Zucchini verteilen und mit etwas Parmesan überstreuen.

Bei 220° Grad, 10 Minuten
nochmals kurz überbacken.

En Guete!

