

CHEFKOCH

RUDI

Provenzalischer Zucchettigratin ☒ R0603



Einfach
mit Rudi

SCHWIERIGKEIT

Einfach

ZUBEREITUNG

-

KOCHZEIT

-

ERGIBT

-

Zutaten

Zutaten

- 5 Zucchini
- in fingerdicke Stäbchen
- 5 Olivenöl
- 1 Zwiebeln
- gehackt
- 10 Knoblauch
- gehackt
- 5 Tomaten, gehackt, Dose 3/1
- 5 Sauerhalbrahm
- 1 Vollrahm
- 5 Paniermehl
- 100 g Petersilie
- gehackt
- Salz, Pfeffer, provenzalische – abschmecken
- Kräutermischung

Zubereitung

- 1 Die Hälfte des Olivenöls erhitzen, Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs dünsten.
- 2 Zucchini beifügen und zugedeckt weichdünsten.
- 3 Abschmecken und in GN 1/1 füllen.
- 4 Mit Provenzalischer Kräutermischung würzen, die Tomaten über die Zucchini verteilen.
- 5 Den sauren Halbrahm und den Rahm mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen gut verrühren und möglichst gleichmässig über die Zucchini-Tomaten-Masse verteilen.
- 6 Das restliche Olivenöl erhitzen, den restlichen Knoblauch dünsten. Paniermehl und Petersilie beifügen und gut mischen. Abschmecken.
- 7 Über das Gericht verteilen und im Kombisteamer bei 200°C ca 20 Minuten gratinieren.
- 8 Anmerkung
- 9 Anstelle von Zucchini können auch Kürbis, Auberginen oder Peperoni verwendet werden.

Rudis Notizen

Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen abgedeckt lagern.
Hinweise im Rezept beachten.