

Zucchini überbacken

Courgettes au gratin



Zutaten für vier Personen:

1 kg kleine Zucchini
150 g geräucherter Bauchspeck
100 ml neutrales Öl
3 Zwiebeln
1/2 Knoblauchzehe
150 g Mehl
3 frische Petersiliestängel
2-3 Stängel frischer Thymian
400 g geschälte Tomaten (Dose)
100 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Zucchini waschen, schälen, in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke längs vierteln, leicht salzen und Wasser ziehen lassen.

2. Den Speck in kleine Stückchen schneiden, in 1 EL Öl leicht anbraten, dann warm stellen.

3. Im selben Öl auch die gewürfelten Zwiebel glasig anschwitzen. Herausnehmen und zum Speck geben. Die Zucchini trocken tupfen, in Mehl wenden und in reichlich heißem Öl goldbraun backen. Wenn sie Farbe haben, herausnehmen und auf Küchentüchern entfetten.

4. Eine backofengeeignete Form mit neutralem Öl ausstreichen. Zucchini, Zwiebel und Speck darin mischen. Die gehackte Petersilie und den gezupften Thymian, die in Scheiben geschnittene halbe Knoblauchzehe und die geschälten, grob gehackten Tomaten mit Sauce zugeben.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

6. Backofen auf 180° vorheizen, Zucchini ca. 30 Minuten überbacken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Gratins, Wurstwaren, Bauchspeck, französisch

Rezeptanregung: Französische Küche, Vehling Verlag Köln 1978, S. 210
Anpassung und Foto: Walter Stand 06.01.2023