

Triester Zucchini-Knoblauch-Gratin

für 4 Personen (pro Person ca. 315 kcal/1315 kJ)

Zutaten

1 kg Zucchini
1 Tl Öl für die Form
4-5 Knoblauchzehen
100 g Parmesan, gerieben

Guss:

2 El Butter (30 g)
3 Eier
1 dl Milch
2 El sauren Halbrahm (30 g)
Pfeffer, Paprika, Muskat, Salz

Zubereitung

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in feine Scheibchen schneiden oder hobeln.

In Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und in leicht beölte, grosse Gratinform geben.

Den Knoblauch schälen, in sehr feine Scheibchen schneiden, unter die Zucchini-Scheiben mischen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Für den Guss die Butter schmelzen, Eier, Milch und sauren Halbrahm begeben, gut verrühren und würzen.

Den Guss über die Zucchini giessen und den Käse darüber verteilen. Währen 30-40 Minuten backen.

Dazu passt z.B. Vollreis mit einem gemischten Salat.

Dora Gerhard, 6083 Hasliberg Hohfluh

(GCH von 1955-58)

