

Gemüsegratin mit Ziegenkäse



Zutaten für 4 Personen:

*ca. 800 g Zucchini,
4 mittelgroße Kartoffel,
2 Eier,
3 Esslöffel Mehl,
4 Tomaten,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 Esslöffel Petersilie
100 g Ziegenfrischkäse,
Olivenöl,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver*

Zubereitung:

Die Zucchini mit einer Möhrenraspel reiben, leicht salzen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Dann auf ein Sieb schütten und gut auspressen. Die Kartoffeln ebenfalls reiben, die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen. Mehl, Eier und Petersilie dazugeben, kräftig würzen, durchrühren und die Masse in eine mit Olivenöl gefettete Gratinform gießen. Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen und ca. 30 Minuten backen bis sich eine leichte braune Kruste gebildet hat.

In der Zwischenzeit die Tomaten in feine Scheiben schneiden. Nach Ablauf der Backzeit den Gemüsegratin mit den Tomatenscheiben belegen und die Tomaten mit dem Ziegenfrischkäse bestreuen.

Den Backofen auf Flächengrillmodus stellen und die Temperatur auf 200° C hochschalten. Den Gratin auf der obersten Schiene 5 - 6 Minuten gratinieren. Vorsicht, es besteht dabei die Gefahr das der Käse zu dunkel gerät. Daher ab und zu den Bräunungsgrad prüfen.

Tipp:

Statt Zucchini können auch Möhren, Kürbis oder Kohlrabi verwendet werden.