

MERKUR<sup>e</sup>  
Versicherung



## Zucchini gratin

mit Ricotta und Zitronenthymian



30-40min



4 Personen

Dieses Rezept wurde vom Koch Konstantin Fillipou in Partnerschaft mit Merkur Österreich nur für euch kreiert: Frische Zutaten, gesunde und leckere Gerichte stehen hier im Vordergrund! Ricotta ist einer der gesündesten Käsesorten weltweit! Der italienische Frischkäse ist fettarm und steckt voller Nährstoffe. In diesem wärmenden Zucchini gratin mit allerlei frischen Kräutern entfaltet der cremige ...

## Was du von uns bekommst

- Rosmarin
- gewürfelte Tomaten
- Zitronenthymian
- Zwiebel
- Aufbackbaguette <sup>1</sup>
- Zucchini
- Ricotta <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 30.8g, Eiweiß 27.0g, Kohlenhydrate 62.6g



### 1. Backrohr vorheizen

Das Rohr auf 180°C Umluft vorheizen. **Zwiebeln** schälen. **Zucchini** und **Zwiebeln** in ca. 0.5-1cm breite Scheiben schneiden. **Thymian** und die **Hälfte** der **Rosmarin-Blätter** von den Stängeln befreien und fein hacken.



### 2. Gemüse marinieren

**Gemüse** in einer Schüssel mit den Kräutern, 3EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.



### 3. Auflauf vorbereiten

Eine passende Auflaufform mit ein wenig Öl einfetten. Die stückigen **Tomaten** am Boden der Auflaufform verteilen. **Zucchini** und **Zwiebeln** abwechselnd dicht an dicht darauf schichten.



### 4. Käse verteilen

**Ricottakäse** gleichmäßig auf dem **Auflauf** verteilen. **Gratin** großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Gratin backen

Auf mittlerer Schiene im Backrohr ca. 30-35Min. backen (das **Gemüse** sollte noch biss haben).



### 6. Servieren

**Baguette** für die letzten ca. 10Min. dazu geben. **Gratin** auf Tellern verteilen, nach Geschmack mit übrigem **Rosmarin** garnieren und mit **Baguettescheiben** servieren.