



## Zucchini-Paprika-Gratin

mit Ricotta und Kapern



30-40min



2 Personen

Hier hat unsere niederländische Kollegin Kyra mit all ihren Lieblingszutaten zugeschlagen. Als langjährige Vegetarierin spielt das Gemüse bei ihr die Hauptrolle und das gibt es heute in deinem Abendessen zuhause: gegrillte Zucchinischeiben, Selleriewürfel, Paprika und gehackte Kapern. Als i-Tüpfelchen gibt es cremigen Ricotta und italienischen Hartkäse oben drauf!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung passierte Tomaten
- 2 gelbe Paprika
- 1 Päckchen Adios Salz  
Mediterran Gewürz
- 1 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>
- 2 italienische Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backofen mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 570kcal, Fett 34.7g,  
Kohlenhydrate 31.8g, Eiweiß 26.5g



1. Zucchini schneiden

Den Grillofen auf 275°C vorheizen. Die Enden der **Zucchini** entfernen und längs in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden.



2. Zucchini grillen

Die **Zucchini** von beiden Seiten mit etwas Öl einstreichen und nebeneinander auf ein Backblech verteilen, sodass sie nicht übereinander liegen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und für ca. 8-10Min. im Ofen goldbraun grillen.



3. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Paprika** entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Sellerie** längs vierteln und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die **Kapern** grob hacken.



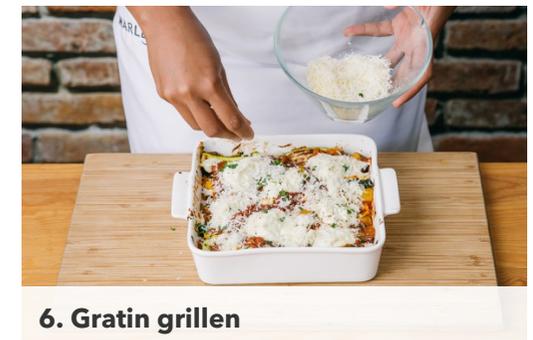
4. Sauce zubereiten

In einem mittleren Topf 1EL Olivenöl mittelhoch erwärmen und **Knoblauch** und **Zwiebeln** darin ca. 1Min. anbraten, dann die **passierten Tomaten**, 50ml Wasser, **Kapern**, **Paprika-** und **Selleriewürfel** hinzufügen und ca. 6-8Min. köcheln lassen. Mit **Gewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Gratin schichten

Nun **1 Schöpflöffel Sauce** auf den Boden der Auflaufform verteilen und mit **Zuchinischeiben** bedecken. Dann erneut **Tomatensauce** und **Ricotta** darüber verstreichen. Solange schichten, bis die **Zucchini** aufgebraucht ist, mit **Tomatensauce** und **Ricotta** abschließen.



6. Gratin grillen

Nun das **Gratin** für ca. 5-8Min. im Ofen grillen. Inzwischen den **Käse** fein reiben, über das **Gratin** geben und weitere ca. 2-3Min. im Ofen goldbraun grillen lassen.