

Zucchini-Schnitten

Zutaten für 2 Personen

500	g	Zucchini	Waschen, Stielansatz abschneiden, ungeschält mit der Röstiraffel reiben.
1		Zwiebel, gross	
1		Knoblauchzehe	Schälen, fein hacken
3	EL	Olivenöl	In Bratpfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch hell dünsten.
		Salz, Pfeffer	Zucchini begeben, abschmecken und 5 Min. dünsten bis sie knapp weich sind. Flüssigkeit soll vollständig verdampfen. Etwas abkühlen lassen.
125	g	Gruyère	Fein reiben.
1	Bund	Schnittlauch	In Röllchen schneiden.
2		Eier	
2		Eigelb	
½	dl	Rahm	Eier mit Rahm verquirlen, Käse und Schnittlauch begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Zucchini mischen.
2	EL	Paniermehl	Rechteckige Gratinform grosszügig ausbuttern und mit Paniermehl austreuen (auch Rand).
2	EL	Paniermehl	Zucchettimasse hineingeben und flach drücken und mit Paniermehl bestreuen. Butterflöckli darüber geben.
			Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200° auf der zweituntersten Rille 30 Min. backen.
			Gratin 5 -10 Min. ruhen lassen und in Schnitten schneiden.
			Warm, lauwarm oder abgekühlt servieren (nie aus dem Kühlschrank).