



Zucchinischnitte

Manchmal sind es die ganz einfachen Gerichte, die nicht nur den Hunger stillen, sondern auch der Seele gut tun. Ein improvisiertes Ofengericht mit Zucchini und Altbrot trifft das recht genau. Dazu lässt sich aus Altbrot, Zucchini, auch wenn sie nicht mehr ganz gartenfrischen sind und weiteren Gemüsen wie Peperoni etwas Leckeres kreieren. Das Gemüse wird ganz einfach mit Käse und Sauerrahm vermischt, auf das Brot geschichtet und überbacken.

Zutaten

2 Scheiben Altbrot
2 Zucchini, ca. 250g
1 Stück Peperoni, ca. 50g
40g Zwiebel
40g Halbhartkäse
z.B. Tilsiter, milder Appenzeller
1 hartgekochtes Ei
2El Sauerrahm
5cl Weisswein
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Zucchini längs vierten und zu ca. 5mm breiten Stückchen schneiden. Peperoni zu schmalen, kurzen Streifen schneiden, Zwiebel eher grob hacken. Alles zusammen ca. 15 Minuten in Bratbutter rösten bis das Gemüse etwas zusammenfällt und die Zucchini leichte Bratspuren zeigen. Leicht salzen und auskühlen lassen.

Gemüse in eine Schüssel geben, den Käse mit der Röstiraffel dazureiben, Ei klein hacken und zugeben, Sauerrahm zugeben. Mit Muskatnuss und Pfeffer eher grosszügig würzen - die Gemüsefülle absorbiert recht viel Gewürz.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern. Brotscheiben hineinlegen und mit wenig Weisswein beträufeln.

Die Gemüsemasse üppig auf den Brotscheiben verteilen. In die Mitte des Ofen einschieben und ca. 25-30 Minuten gratinieren.





