



Zucchini-Gratin

Zutaten für 2 Personen

Teig

1 grosse	Zucchini
2	Eier
4 EL	Parmesan gerieben
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

- 1 Ofen auf 220 °C vorheizen. Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Gratinform auslegen, s. Bild.
- 2 Eier mit einer Gabel etwas verquirlen und darüber geben.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss Parmesan darüber streuen und im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis der Käse leicht bräunlich ist.

Variante

Kann auch gemischt mit Aubergine und/oder mit Tomate zubereitet werden.

Tipp

Dieses einfache Rezept passt perfekt zu grilliertem Fleisch und einem Salat. Es eignet sich hervorragend als kohlenhydratarme Abendessenvariante.

