

Zucchini-Ricotta-Gratin mit Paprikasoße

servieren Sie dazu Baguette

Für 4 Portionen

Gratin: 1,5 kg Zucchini ♦ 4 EL Olivenöl ♦
4 Lorbeerblätter ♦ Salz ♦ 1 Bio-Zitrone ♦
250 g Ricotta ♦ 175 g Frischkäse ♦
3 Eier ♦ 6 Zweige Thymian (alternativ:
1 EL getrockneter Thymian) ♦ schwarzer
Pfeffer ♦ 100 g Parmesan am Stück ♦

Soße: 75 g rote Zwiebeln ♦ 500 g rote Paprika ♦ 2 EL Olivenöl ♦ 200 ml Gemüsebrühe ♦ 1 TL Paprikapulver edelsüß ♦ ½ TL gemahlener Piment ♦ 150 g Crème fraîche ♦ 1 TL Akazienhonig ♦ Chilipulver ♦ **Auf Wunsch:** Thymianzweige für die Garnitur

1. Zucchini waschen, putzen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden. 2 EL Öl in beschichteter Pfanne erhitzen, Hälfte der Zucchini mit 2 Lorbeerblättern ca. 5 Minuten bei hoher Hitze unter Rühren anbraten und zur Seite stellen. Vorgang mit übrigem Öl, übrigen Lorbeerblättern und übrigen Zucchini wiederholen. Lorbeerblätter entfernen und gesamtes Gemüse kräftig salzen.

2. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein abreiben, Zitrone halbieren und auspressen. In großer Schüssel Ricotta, Frischkäse, Eier, Zitronensaft und –schalenabrieb gut verquirlen. Thymian kalt abrausen, trocken schütteln, Blättchen



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen

abzupfen, fein hacken und dazugeben. Drei Viertel der Zucchinischeiben zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, alles gut vermengen und in Auflaufform füllen. Übrige Zucchini darauf verteilen. Parmesan fein reiben, über Zucchini streuen und ca. 35 Minuten im Backofen goldbraun backen.

3. Inzwischen für die Soße Zwiebeln schälen und fein würfeln. Paprika waschen, putzen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Öl in Topf erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Paprikapulver und Piment unterrühren und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf köcheln lassen. Crème fraîche und Honig einrühren und Soße fein pürieren. Mit Salz, Piment und Chili pikant abschmecken und warm halten. Auflauf mit Soße und auf Wunsch mit Thymianzweigen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten +
35 Minuten Backzeit

Pro Portion: ca. 661 kcal, 2770 kJ, 31 g EW,
25 g KH, 48 g F, 2 BE

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

