

Zucchini gratin

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Zucchini waschen, die Enden entfernen und grob reiben. Zwiebeln schälen und hacken. Eier aufschlagen. Kokosmilch oder Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gehackten Rosmarin, Quinoaflocken und 3/4 des Käses begeben. Zucchini raspeln zugeben und gut untermischen. Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen und die Masse einfüllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 45 Minuten goldbraun backen.



Zutaten

3 Zucchini (1,2 kg)

3 Zwiebeln

3 Eier

3 EL Kokosmilch oder
Schlagobers

75 g geriebener Gruyère oder
Bergkäse

1 EL Quinoaflocken

1 Prise Muskatnuss

1 EL Rosmarin, gehackt

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle