

Gemüsegratin (Le Tian de Charens)

1kg Zucchini
2 EL Olivenöl
2 mittelgr. Zwiebeln fein gehackt
2 Knoblauch fein gehackt
3 bis 4 Thymianzweiglein
4 grosse Tomaten
2 EL Basilikum
4 KL Petersilie
2dl Doppelrahm
wenig Butter, Salz, Pfeffer

Öl erhitzen und darin die in 5mm dicke Scheiben geschnittene Zucchini anziehen, dann die Zwiebel dazugeben und glasig dämpfen.

Nun Knoblauch begeben und etwas weiterköcheln bis ein runder Duft entsteht. Salzen und Pfeffern und abgedeckt einen Moment ziehen lassen. Jetzt unter häufigem Wenden die Flüssigkeit einköcheln lassen.

Form ausbuttern. Backofen auf 220 Grad heizen.

Tomaten in heisses Wasser einlegen, dann schälen und danach einen Deckel von der Frucht schneiden. Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

Gratinform mit den gegarten Zucchinischeiben auslegen und mit Peterli überstreuen. Basilikum mit den Fingern zerreißen und darüber streuen.

Jetzt das Gratin mit dem Doppelrahm übergiessen, einige Butterflöckchen darüberstreuen und alles in den heissen Backofen schieben. 15 bis 20 Minuten garen und servieren.