

Reis



Zucchini im Tomatenbett

Zutaten: 500 g Tomaten,
2 Zwiebel, Olivenöl,
2 Zucchini,
250 ml Obers,
4 EL Brösel,
50 g Parmesan,
Salz, Pfeffer und frische Kräuter nach Belieben.
(Basilikum, Oregano, Petersilie usw.)

Zubereitung: Tomaten und Zwiebeln würfelig schneiden,
roh mit etwas Olivenöl in eine feuerfeste Auflaufform (Jenaglas) geben,
mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen.
Die Zucchini der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche nach Oben
auf das Tomatenbett legen.
Obers, Parmesan, Brösel, Salz, Pfeffer und Kräuter verrühren, kurz
anziehen lassen (die Masse sollte nicht mehr flüssig sein) und auf die
Zucchini streichen.

Das Ganze im Backrohr bei 175° goldbraun backen,
mit Reis oder Baguette servieren.