

## Zucchettigratin

### Zutaten für 4 Port.

500	g	Zucchini	Waschen, den Stielansatz abschneiden und die Zucchini mit der Haut auf der Röstiraffel raffeln.
1		Zwiebel, gross	
1		Knoblauchzehe	Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
3	EL	Olivenöl	Zwiebel und Knoblauch hell dünsten.  Zucchini beigegeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Min. dünsten, bis sie knapp weich sind. Die Flüssigkeit soll vollständig verdampfen. Etwas abkühlen lassen.
125	g	Gruyère	Fein reiben.
½	Bund	Schnittlauch	In Röllchen schneiden.
2		Eier	
2		Eigelbe	
1/	dl	Rahm	Die Eier mit dem Rahm verquirlen.  Käse, Schnittlauch und Eimasse mit den Zucchini gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
		Butter	Gratinform (ca. 20x20 cm) gut ausbuttern.
2	EL	Paniermehl	Gratinform mit Paniermehl ausstreuen (auch die Ränder).  Zucchettimasse einfüllen und glatt streichen.
2	EL	Paniermehl	Über der Zucchettimasse verteilen.
		Butter	Einige Butterflöckli darüber geben.  Gratin in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 30 Minuten backen.  Gratin 5 -10 Minuten ruhen lassen und in Schnitten schneiden.

