

Zucchini-Gratin

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Zucchini, 2 mittelgroße Zwiebeln, 250 gr Mett oder Bratwurst, 1 Becher Sahne, 200 ml Milch, 100 gr Käse, 1 Ei.

Die Vorbereitungen:

Zucchini schälen und raspeln, Käse ebenfalls raspeln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und anbraten. Mett zu kleinen Kugeln formen und anbraten oder Bratwurst in Scheiben schneiden und anbraten.

Die Zubereitung:

Zucciniraspel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit den gebratenen Zwiebelringen, den gebratenen Hackbällchen oder den gebratenen Bratwurstscheiben in eine Auflaufform schichten. Die Sahne mit der Milch verrühren, das Ei unterschlagen und über die Zucchini- Fleischmischung geben. Käseraspel darüberstreuen.

45 Min. bei 180°C in den Ofen geben.