

ZUCCHINI-GRATIN

Zutaten

- \ 200g Basmati-Reis
- \ 1kg schlanke Zucchini
- \ 2 Zwiebeln
- \ 3 große Eier
- \ 100ml Sahne
- \ 100ml Milch
- \ 2 Teelöffel gehackte frische Rosmarin-Nadeln
- \ 150g Emmentaler
- \ 2 Esslöffel Semmelbrösel
- \ Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Zitronensaft, Butter

Zubereitung

Den Reis in 400 ml gesalzenem Wasser fünf Minuten leicht köcheln und im geschlossenen Topf ohne Hitzezufuhr 15 Minuten lang ausquellen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.

Die Zucchini waschen, den Stielansatz entfernen, dann längs vierteln und quer in etwa 5 mm dicke Würfel schneiden. Die Zwiebel klein würfeln und in einem Topf mit der Butter andünsten. Rosmarin kurz mitdünsten, dann die Zucchini einrühren.

Salzen, pfeffern, mit etwas Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken und fünf Minuten offen dünsten. 100 g geriebenen Emmentaler unterziehen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier, Milch und Sahne miteinander verquirlen und in einer großen Schüssel mit dem Zucchini Gemüse und dem Reis gründlich vermischen, herzhaft abschmecken.

Alles gleichmäßig in einer gut eingebutterten, relativ flachen Auflaufform verteilen. 50 g geriebenen Emmentaler mit den Semmelbröseln mischen und über das Gratin streuen. 45 Minuten backen und servieren.

