AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Naher Osten

ZUCCHINI-CIABATTA-GRATIN



Rezept: Yotam Ottolenghi. Simple. Dorling Kindersley 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses Gericht ist ideal zum Abschluss eines Brunchs, aber auch für eine unkomplizierte Einladung oder ein einfaches Nachtessen. (+30 Min. Brot durchziehen lassen, +50 Min.. backen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

500 g	Ciabatta	2 Zehe	Knoblauch, grosse
2 dl	Milch	0.3 TL	Kreuzkümmel, gemahlener
2 dl	Rahm		
6	Eier, grosse	430 g	Zucchini, geraspelte
80 g	Parmesan, geriebener	25 g	Basilikum
		2 EL	Olivenöl
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ciabatta entrinden und grob in Stücke zupfen. Brotstücke nun mit Milch und Rahm in eine Schüssel geben und sorgfältig mischen. Zudecken und für 30 Min. beiseitestellen, damit das Brot die Flüssigkeit aufnehmen kann.
2. Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. Die verquirlten Eier mit zwei Dritteln des Parmesans, dem zerdrückten Knoblauch, dem Kreuzkümmel, dem Salz und Pfeffer in eine grosse Schüssel geben. Gut mischen, erst dann das Brot und die restliche Flüssigkeit hinzufügen, anschliessend Zucchini und Basilikum. Alles behutsam verrühren.
3. Eine ofenfeste genügend grosse Ofenform 5 Min. im Backofen vorwärmen. Herausnehmen und mit dem Olivenöl ausfetten. Die Zucchinimischung hineingiessen, glatt streichen und 20 Min. im Ofen backen.
4. Gleichmässig mit dem restlichen Parmesan bestreuen und weitere 20-25 Min. backen, bis der Gratin goldbraun und durchgegart ist. Eine in der Mitte gestochene Messerklinge sollte sauber wieder herauskommen.
5. Vor dem Servieren etwa 5 Min. ruhen lassen.