

Zucchini gratin mit Tomaten, Käse und Oliven

Tomatensauce

2 EL Raps- oder Olivenöl
2 grosse, Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst

zusammen andämpfen

600 g Tomaten, klein gewürfelt

zugeben, ca. 5 Min. weichdämpfen

2 KL Vollrohrzucker
2 KL Rotweinessig
Salz, Pfeffer

zugeben, abschmecken, in eine weite ofenfeste Form giessen

Gemüse

Geeignet für: vegetarisch
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvolle Zubereitung