

# Zucchini-Gratin mit Tomaten-Salsa

## Für 4 Personen

|                            |                                    |                  |
|----------------------------|------------------------------------|------------------|
| 800 g junge grüne Zucchini | 2 EL weiche Butter                 | 200 g Sahne      |
| 4 EL Doppelrahmfrischkäse  | 2 EL Tandoori-Paste                | Salz             |
| 6 EL süße Chilisaucе       | $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kurkuma | 200 g Feta (45%) |

## Für die Salsa:

|                       |                     |                           |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 150 g reife Tomaten | 1 kleine rote Chilischote |
| 3 Stängel Koriander   | 3 EL Olivenöl       | 1 EL Obstessig            |
| 1 Prise Zucker        | Salz                |                           |

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und schräg in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Eine runde Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Zucchinischeiben darin kreisrund einschichten.

Sahne, Frischkäse, Tandoori-Paste und 1 TL Salz verrühren. Guss über die Zucchinischeiben geben.

Chilisaucе, Kurkuma und eine Prise Salz verrühren. Feta grob zerbröseln und untermengen.

Die Feta-Mischung ebenfalls über den Zucchinischeiben verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten goldbraun gratinieren.

In der Zwischenzeit für die Salsa die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen. Tomaten fein würfeln.

Die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren. Die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden.

Koriander abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Zwiebel, Tomaten, Chili und Koriander in eine Schüssel geben. Öl, Essig und Zucker einrühren und mit Salz abschmecken.

Das Zucchini-Gratin aus dem Ofen nehmen und anrichten. Tomatensalsa dazu servieren.

Christian Henze am 14. September 2023