



VEGETARISK

Krämig gratäng med zucchini och tomat

Kock: **Karin Walker** Tid: **50 min** Portioner: **6**



"Grön gratäng" som passar till både kött, fisk och kyckling eller som en ensamrätt med ett gott bröd!

Jag steker zucchini och löken först men har du bråttom så blir det gott ändå!



INGREDIENSER

1 kg zucchini
5 st tomat
2 gula lökar
1 dm purjolök
2-3 klyftor vitlök
3 dl grädde
200 g färskost vitlök & örter
2 msk tomatpuré
150 g fetaost

olivolja till stekning
färsk eller torkad timjan/rosmarin
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Skiva zuchinin i 1/2 cm stora skivor, skiva tomaterna, skiva löksorterna, stek zucchini hett och snabbt i olivolja, salta.
- 2** Låt löken fräsas mjuk i olja utan att den tar färg. Blanda grädde, färskost, salt och svartpeppar i en skål.
- 3** Varva grönsakerna i en ugnform, krydda med timjan eller rosmarin, tippa över grädden, smula fetaost på toppen och gratinera i ca 30 minuter.