

# Zucchini gratiniert

© Marianne Brendel

## Zutaten:

Zucchini  
Pesto  
Salami  
Tomatenmark  
Kräuter aus dem Garten  
Pfeffer aus der Mühle  
Käse  
Bratwurst

## Zubereitung:

Zucchini waschen und kleine V-s aus der Zucchini ausschneiden. Die Ausschnitte gut mit Pesto bestreichen (*am liebsten die Bärlauchpesto aus diesem Rezeptbuch*). In die Ausschnitte jeweils eine Salamischeibe

stecken. Das ganze gut pfeffern und mit Kräutern anreichern.

Die Bratwurst in Stücke schneiden und in der Auflaufform neben der Zucchini verteilen. Das Ganze mit Tomatenmark zudecken (*am liebsten das selbstgemachte von meiner Mutter*).

Darüber den Käse streuen und eine halbe Stunde in den Backofen mit Heißluft bei ca. 150°C.

Serviert wird hierzu einfach ein Chiabattabrot, ggf. mit Olivenöl.

**Mit den ausgeschnittenen Zucchinistückchen lässt sich noch schnell eine Suppe als Vorspeise zubereiten.**

