

Brokkoli-Zucchini-Gratin

Zubereitung

Den Brokkoli waschen, den Stil entfernen und die Röschen zerteilen. Den Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in ca. 0,5 cm Stück schneiden. In einem großen Topf 1 cm hoch Wasser geben, salzen und das Gemüse ca. 4-5 Minuten dünsten. Das Gemüse in eine Auflaufform geben. Den Topfen, Frischkäse, Schafkäse gut verrühren. Die Topfenmischung mit Salz, Pfeffer, Petersilie abschmecken. Die Mischung zum Gemüse geben, etwas verstreichen. Zuletzt den Reibkäse darüber streuen. Bei 180° ca. 15 Minuten backen.



Teleginatania | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 1 Brokkoli
- 1 Zucchini
- 100 g Topfen mager
- 2 EL Frischkäse leicht
- 1 Schafkäse
- 1 Knoblauchzehe Petersilie frisch, gehackt etwas Reibkäse (fettarm) Salz, Pfeffer