

## *Zucchini-Gratin mit Mozzarella und Cherrytomätchen*

### *Die Vorarbeit:*

**350 g Zucchini** längs in dünne Scheiben hobeln. Auf ein ausgelegtes Blech setzen, mit **Olivenöl** bepinseln und direkt unter dem heissen Backofengrill fünf Minuten grillen.

### *La Mise en Place:*

**Olivenöl, 1 Mozzarella di bufala, ½ Bund Basilikum, 120 g Cherrytomätchen, Pfeffermühle**

### *Die Vorbereitung:*

Eine grosse Gratinform mit Olivenöl auspinseln.

Mozzarella di bufala in eher dünne Scheiben schneiden, Basilikum hacken und mit den halbierten Cherrytomätchen vermischen. Mit Pfeffer bestreuen. Die Zucchinischeiben einmal falten und mit den Mozzarellascheiben ziegelartig in die Gratinform setzen. Die Tomätchen über dem Gratin verteilen und nochmals mit Pfeffer bestreuen.

### *Das Gratiniieren:*

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

