



## Zucchini–Reisgratin

Dieses Gericht befindet sich schon seit ganz vielen Jahren in meiner Sammlung.

Eine Zeitlang habe ich es regelmässig gekocht.

Als unsere Kinder noch kleiner waren, musste ich darauf verzichten, da die Kombination zwischen Zucchini und Champignon nicht gerade zu den Lieblingsgemüse unserer Kinder gehörte.

Als dann unsere Mädels grösser wurden, habe ich es wieder einmal versucht mit diesem Gericht. Siehe da, sie fanden das Gericht gut und schmackhaft. Fazit - nie die Hoffnung aufgeben.

Plötzlich essen eure Kinder Gemüse, von welchem ihr gedacht hättet, dass sie es nie essen würde. So ist es zumindest bei uns.

Immer wieder probieren.

## Zutaten für 4-5 Personen

**Zubereitungs- und Kochzeit ca. 90 Minuten**

2 Zucchini  
(ca. 500 gr)  
1 Peperoni (Paprika)  
1 Tomate  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Bündel Petersilie  
300 g Champignons  
250 g Reis (ungekocht)  
100 g Schinken- oder Speckwürfel  
30 g Butter  
450 ml Gemüsebrühe  
150 ml Rahm (Sahne)  
2-3 Esslöffel Greyerzkräse oder Reibkräse nach Wahl  
Salz und Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

Ofen auf 210° Grad vorheizen.

Zucchini und Peperoni (Paprika) in feine Streifen schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken.

Die Champignons in Scheiben schneiden.

Eine Gratinform ausbuttern (ich verwende hierfür einen Backtrennspray) und mit der Hälfte der Zucchini und Peperoni-Streifen und der Tomatenscheiben belegen. Den *rohen* Reis darüber geben und würzen.



Schinkenwürfel (oder Speckwürfel), Zwiebel, Knoblauch, Champignons in der Bratpfanne leicht andünsten. Danach die Petersilie untermischen und dieses Gemisch auf das Gemüse verteilen. Mit dem restlichen Gemüse die Gratinform füllen. Die Gemüsebrühe dazu giessen. Einige Butterflocken darüber geben und einem Deckel oder eine Folie zudecken.

Gratin während ca. 50 Minuten bei 210° Ober- Unterhitze backen.

Nach dieser Zeit den Rahm (Sahne) darüber giessen und geriebener Käse darüberstreuen.

Nochmals ungedeckt 10 Minuten in den Ofen geben.

