

# Zucchini-Gratin

Portion: 170kcal, Fett: 7g, Eiweiß: 9g, Kohlenhydrate: 8g

## Zutaten für 2 Portionen

500g Zucchini

1 Knoblauchzehe

50g Schafskäse

1 TL Olivenöl

2 Stiele Thymian

250ml passierte Tomaten

100ml Rotwein

0,5 TL Zimtpulver

Salz, Cayennepfeffer

## Zubereitung:

1. Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch fein würfeln, Schafskäse in grobe Stücke bröseln.
2. Knoblauch und Thymian in Olivenöl andünsten, Tomaten und Rotwein zugeben, mit Zimt, Salz und Cayennepfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen.
3. 2/3 der Tomatensauce in eine Auflaufform geben und Zucchini dachziegelartig einschichten, restliche Tomatensauce darüber geben und mit Schafskäse bestreuen.
4. Bei 320°C ca. 25 Minuten backen.
5. Dazu passt Baguette.