

## ZUCCHETTI-REISGRATIN

Für 4 Personen

500 g Zucchini	in ½ cm dicke Scheiben schneiden
1 Peperoni	in Streifen schneiden
1 Tomate	würfeln
150 g Langkornreis (roh)	

Eine Gratinform ausbuttern und mit der Hälfte der Gemüse belegen. Den rohen Reis darüber verteilen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

wenig Butter	in einer Bratpfanne erwärmen
100 g Speck- oder Schinkenwürfeli	
1 Zwiebel	fein schneiden
1 Knoblauch	fein schneiden
300 g Champignons	in Scheiben schneiden und alles in der Pfanne erwärmen, dann über das Gemüse und den Reis verteilen, das restliche Gemüse darüber verteilen
3 dl Bouillon	darüber gießen
ev. Butterflöckli	darüber verteilen, mit Folie decken (matte Seite nach außen)

Backen: Den Gratin bei 200 °C in der Mitte des Ofens ca. 50 Min. backen.

1 dl Rahm	darüber gießen
3 EL Käse, gerieben	darüber verteilen und den Gratin nochmals 10 Min. in den Ofen geben. Nicht mehr zudecken.

### Tipps

- ✓ Nach ca. 25 Min. pro Person ein mariniertes Pouletbrüstli auf das Gemüse legen, leicht hineindrücken und dann nach Rezept weiter backen.
- ✓ Dazu passt ein frischer Blattsalat.