

Byaldi Gemüse Confit mit Raclette 8 Blumen

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.
Backzeit : 35 min.



Zutaten

- 150 g geriebener Raclette 8 Blumen
- 3 Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 3 cl Olivenöl
- 50 g Butter
- 2 g Mischung aus getrockneten Blütenblättern
- 15 g Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte



1. Zwiebel schälen und hacken.
2. Lassen Sie die Zwiebeln mit der Butter und dem Zucker in einer Pfanne einköcheln. Wenn die Zwiebeln gebräunt und karamellisiert sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann den Boden einer Auflaufform mit den Zwiebeln auslegen.
3. Schneiden Sie die Zucchini und die Tomaten in Scheiben. Verteilen Sie die Zucchini- und Tomatenscheiben abwechselnd auf den Zwiebeln.
4. Bei 160 °C 30 Minuten lang in den Ofen schieben.
5. Aus dem Ofen nehmen und mit geriebenem Käse bestreuen.
6. Stellen Sie den Ofen auf Grillfunktion. Schieben Sie den Auflauf in den Ofen und überbacken lassen.
7. Wenn der Käse überbacken ist, Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit den Blütenblättern dekorieren.
8. Servieren Sie ihn schön heiß als Beilage zu einem Hauptgericht oder als Vorspeise zusammen mit einem gut gewürzten Salat

? **Tipp:** Für eine noch schönere Präsentation benützen Sie eine runde Auflaufform in der Sie das Gemüse zu einer Blume zusammensetzen. So werden Sie Ihre Gäste überraschen.