

## Zucchetti-Gratin

500 g Zucchetti  
2 Zwiebeln, gehackt  
1 Bund Petersilie, gehackt  
75 g Gruyère, gerieben  
1 Ei  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Aromat

50 g Gruyère, gerieben

Die Zucchetti ungeschälte an der Röstiraffel reiben. Alle Zutaten vermischen und in eine gefettete Gratinform geben.

Gratin mit dem geriebenen Käse bestreuen und im auf 210°C vorgeheizten Ofen auf der untersten Stufe während 30 Minuten backen.

steiertisch