# Unser Rezept

DER WOCHE

## ZUCCHINI-KARTOFFEL-AUFLAUF

EINFACH, HERZHAFT, LECKER

### ZUTATEN

400 g Kartoffeln, "vorwiegend festkochend" - mittelgroß

300 g Zucchini, Gelb oder Grün - etwa zwei Stück mittelgroß

120 g Sahne

90 g würziger Bergkäse - z.B. Gruyère

50 ml Vollmilch

2 Knoblauchzehen

2 EL frische Kräuter-Mix: Oregano, Thymian, Rosmarin - Alternativ: 1 TL Kräuter der Provence gerebelt

1/2 TL Butter für die Form

1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

schwarzer Pfeffer und Salz

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in 2 – 3 mm Scheiben schneiden, die Zucchini in Scheiben schneiden.

Die Knoblauchzehen halbieren, Auflaufform damit ausreiben und mit ½ TL Butter fetten.

Kartoffeln und Zucchini abwechselnd dachziegelartig in die Form schichten, leicht salzen und pfeffern.

Die Sahne, Milch, Salz, etwas Pfeffer, Muskat und 2 Knoblauchzehen (gehackt) verrühren und über das Gemüse gießen.

Den Bergkäse reiben und darauf verteilen und das ganze für 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen, ggf. gegen Ende abdecken. Kurz ruhen lassen, mit gehackten Kräutern bestreuen.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de