



Unser Rezept

DER WOCHE

KARTOFFEL-ZUCCHINI-AUFLAUF

AUS DEM OFEN

ZUTATEN

400 g Kartoffeln, "vorwiegend festkochend"

300 g Zucchini

125 g Sahne

90 g würziger Bergkäse – z.B. Gruyère

50 ml Vollmilch

1 Knoblauchzehen

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

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.

Kartoffeln schälen und zusammen mit den Zucchini
in 2 – 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe
ausreiben und mit Butter einfetten. Die zweite
Knoblauchzehe fein hacken.

Kartoffeln und Zucchini abwechselnd einschichten
und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne, Milch, Gewürze und Knoblauch verrühren,
über das Gemüse gießen und mit geriebenem
Bergkäse bestreuen.

Den Auflauf 45 Minuten backen. Bei Bedarf zum
Ende mit Backpapier abdecken. Kurz ruhen lassen,
mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

Tipp: Dazu passt ein knackiger Blattsalat.

Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse