



REZEPT DER WOCHE

ZUCCHINI-KARTOFFEL-AUFLAUFL

Zutaten

300g Zucchini, Grün oder Geld - zwei Stück mittelgroß

400g Kartoffeln, "vorwiegend festkochend"

90 g würziger Bergkäse - z.B. Gruyère

120 g Sahne

50 ml Vollmilch

2 Knoblauchzehen

2 EL frische Kräuter-Mix: Oregano, Thymian,

Rosmarin - Alternativ: 1 TL Kräuter der Provence gerebelt

Pfeffer und Salz

1/2 TL Butter für die Form

Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

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

Kartoffeln schälen und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden, Zucchini ebenfalls in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen halbieren, eine Auflaufform damit einreiben und mit ½ TL Butter einfetten.

Kartoffel- und Zucchinischeiben abwechselnd dachziegelartig in die Form schichten, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne, Milch, etwas Salz, Pfeffer, Muskat und 2 gehackte Knoblauchzehen vermengen und über das Gemüse geben.

Bergkäse reiben, über die Schichten streuen und alles auf der mittleren Schiene 45 Minuten backen, eventuell zum Ende hin abdecken.

Kurz abkühlen lassen und mit gehackten Kräutern bestreuen.

