

Rezept

Kartoffel-Lauch-Zucchini-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Zucchini-Gratin, am 29.09.2023

Zutaten

750 g fest kochende Kartoffeln	1 Stange Lauch
1 Zucchini	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
200 g Sahne	150 ml Gemüsebrühe
1 TL getrockneter Thymian	150 g Greyerzer Käse
1 Bund Schnittlauch	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in ca. 4 mm dicke Ringe schneiden. Zucchini waschen, putzen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Auflaufform mit Butter ausfetten. Kartoffel- und Gemüsescheiben abwechselnd schuppenartig, fast aufrecht einschichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Sahne, Brühe und Thymian verrühren und über das Gemüse gießen. Den Käse eventuell von der Rinde befreien, fein reiben und über das Gemüse streuen. Das Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 50-60 Min. goldbraun backen. Eventuell gegen Garzeitende mit Alufolie abdecken, damit die Kruste nicht zu dunkel wird. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und über das Gratin streuen. Dazu passt frischer Salat.