

Rezept

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Zucchini-Auflauf, am 14.07.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 600 g Zucchini | 600 g Kartoffeln |
| 150 g gekochter Schinken | 1/2 Bund Petersilie |
| Salz | Pfeffer |
| 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss | 4 Eier |
| 150 g saure Sahne | 80 g frisch geriebener Bergkäse, Gouda oder Emmentaler |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zucchini waschen und putzen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Beides in der Küchenmaschine fein raspeln. Den Schinken ohne Fettrand würfeln, die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die Eier mit der sauren Sahne und dem Käse verquirlen und unter die Gemüsemischung heben. Die Masse in eine flache feuerfeste Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist.