

Rezept

# Zucchini-Kartoffel-Gratin

Ein Rezept von Zucchini-Kartoffel-Gratin, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> junge Zucchini	<b>400 g</b> mehligkochende Kartoffeln
<b>2 Zehen</b> Knoblauch	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>4 Zweige</b> Oregano	<b>4 Zweige</b> Thymian
<b>4</b> Salbeiblätter	<b>200 g</b> Schafskäse (Feta)
<b>5 EL</b> Olivenöl	Salz
Chiliflocken nach Belieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit den Zucchini grob raspeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die weißen Teile mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und von den dicken Stängeln befreien und hacken. Den Schafskäse zerkrümeln.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zucchini und die Kartoffeln mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Schafskäse und Olivenöl mischen und alles mit Salz und Chiliflocken würzen. (Achtung, Salz vorsichtig verwenden, die Masse lieber zwischendurch probieren, denn der Käse ist oft würzig).
3. Die Masse auf eine eher flache ofenfeste Form oder ein Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen (Mitte) etwa 50 Min. backen, bis das Gratin schön gebräunt ist. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, dann in Portionen teilen und servieren. Dazu schmeckt Tomatensalat mit roten Zwiebeln.