

# Rezept für Kartoffel-Zucchini Auflauf

## Zutaten:

750g Kartoffeln,  
350g Zucchini,  
1 Zwiebel,  
100g durchwachsener Räucherspeck,  
4 Kräuter – Ecken – Schmelzkäse,  
100g geriebenen Hartkäse,  
Salz,  
Pfeffer,  
Muskatnuss,  
Butter

## Zubereitung:

Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden und maximal 10 Min. kochen lassen. Kartoffelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. Zucchini auch in 1 cm dünne Scheiben schneiden, Zwiebeln hacken und den Speck in schmale Streifen.

Feuerfeste Form mit 3 – 4 cm hohen Rand mit Butte einfetten. Zwiebel und Speckstreifen hineinstreuen und abwechselnd Kartoffeln und Zucchiniastreifen dachziegelartig hineinschichten.

Milch kochen, den Schmelzkäse in Stücke hineinrühren und bei kleiner Hitze schmelzen lassen, Käsesoße dann mit Salz Pfeffer und Muskatnuss je nach Geschmack würzen. Die Soße über die Kartoffel-Zucchini Gratin gießen, den geriebenen darüber verteilen und ab in den Backofen damit, **45 Minuten bei 200 Grad**

Wird die Oberfläche braun bitte mit Alufolie abdecken !!!

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)