

Rezept Zucchini gratin

Kartoffel-

Zutaten:

600 g geschälte Kartoffeln
3 mittlere Zucchini
2 – 3 mittlere Tomaten (Typ Pelati)
0,2 l Vollmilch
0,15 l Crème Fraîche
40 g feingeriebener Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse
40 g Butterflöckchen
frischgeriebene Muskatnuss
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer
Kochbrühe zum Blanchieren der Kartoffeln
1,5 l Vollmilch
1 l Wasser
Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Den Hartkäse reiben.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Tomaten anritzen, im kochenden Wasser kurz blanchieren und die Schale entfernen.

Die Tomaten halbieren, entkernen, das Fruchtwasser entfernen und in Scheiben schneiden.

Die Zucchini waschen, die beiden Enden abschneiden und mit dem Sparschäler schälen.

Die Zucchini in ca. 4mm Dicke hobeln.

Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat einmal aufwallen lassen.

Für die Kochbrühe, Milch, Wasser und Salz aufsetzen.

Die geschälten Kartoffeln mit dem Gemüsehobel in 3 mm Scheibchen hobeln.

Die Kartoffelscheibchen in Wasser geben, damit die Stärke entfernt werden kann und abgießen.

Die Kartoffelscheibchen in die Kochbrühe geben, aufwallen lassen und max. 1 min kochen lassen.

Abgießen und abtropfen lassen.

Die Kartoffel- und Zucchini-scheiben portionsweise in Lagen verteilen, mit Hartkäse bestreuen, Salz, Pfeffer würzen und mit Sahne bestreichen.

Mit Tomatenscheiben belegen.

Nach der letzten Lage, die Milch zugeben.

Dann den Auflauf mit Butterflöckchen belegen und mit Alufolie abdecken.

Mit Alufolie abdecken und ca. 90 Minuten backen.

Die letzten Minuten ohne Alufolie backen (wg. Farbe).

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)