



Der Küchenbauer empfiehlt:

Kartoffel-Zucchini-Gratin

Kartoffeln, farbige Zucchini, Cherrytomaten, Greyerzer, Basilikum und ein Guss aus Ei, Milch und Rahm zeichnen dieses Gratin aus.

Für 4 Personen bzw. eine Gratinform ca 30 × 25 cm

Zutaten

700 g	mehligkochende Kartoffeln	1.5 dl	Milch
400 g	Zucchini (verschiedene Farben)	1.5 dl	Vollrahm
200 g	Cherrytomaten	1 Stk	Ei
1 Bund	Basilikum	2 Stk	Knoblauchzehen
50 g	Greyerzer Käse		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Scheiben à ca. 2 mm schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben à ca. 5 mm schneiden. Cherrytomaten waschen. Basilikum waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte des Basilikums hacken. Kartoffeln, Zucchini und gehacktes Basilikum in die Gratinform geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gut mischen. Geriebener Greyerzer darüber verteilen.

Für den Guss Halbrahm, Milch und Ei verquirlen. Knoblauch schälen und dazupressen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Guss über das Gemüse giessen und Gratinform in den Backofen schieben.

Nach der Hälfte der Backzeit Gratinform aus dem Ofen nehmen, Cherrytomaten auf dem Gratin verteilen. Form wieder in den Ofen schieben und das Gratin fertig backen.

Herausnehmen und vor dem Servieren mit restlichem Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit / Backen

ca. 20 Min. zubereiten / ca. 50 Min. backen; Ofenmitte, Ober-/Unterhitze, 190° C