



Zucchini-Kartoffel Auflauf

Zutatenliste

800 g Frühkartoffeln
650 g Zucchini
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
100 g Parmesan, gerieben
250 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne
Butter für die Form
Salz und Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und die Zucchini waschen. Beides in nicht allzu dicke Scheiben schneiden (die Zucchini können ruhig etwas dicker sein als die Kartoffeln). In einer gebutterten und mit Knoblauch ausgerieben Auflaufform verteilen. Am besten sorgfältig wie Dachziegel schichten, dann kann sich die Flüssigkeit gleichmäßig verteilen.

Die Gemüsebrühe mit der Sahne und dem Parmesan verrühren. Über dem Gemüse verteilen, dann salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 50 Minuten backen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und nach ca. 30 Minuten Backzeit auf dem Gratin verteilen.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett leicht bräunen. Das Gratin aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren die Pinienkerne darauf verteilen.

Guten Appetit!