

Traudl's Rezept für KW 12/2015

Kartoffel–Zucchini–Auflauf

Zutaten für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
3 – 4 Zucchini (~ 600 g)
500 g Tomaten
1 Esslöffel Olivenöl
4 Eier
0,1 l Vollmilch 3,5 %
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g würzigen Reibekäse
etwas Basilikumblätter

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in wenig Salzwasser 15 min. vorgaren. Kartoffeln abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Zucchini der Länge nach in mehrere Scheiben schneiden. Tomaten vierteln und den Strunk entfernen.

Gemüse und Kartoffeln in eine mit Öl ausgestrichene Reine schichten.

Milch, Salz, Pfeffer, Eier und Muskat verquirlen. Mischung über Kartoffeln und Gemüse gießen. Käse darüber streuen.

Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 ° C ~ 25 min. überbacken.

Mit Basilikumblätter garnieren.

Dazu passt ein grüner Salat ☺



BIOTREFF
Vilshofen