

Rezept

Zucchini-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 2 Portionen

Arbeitszeit: ca. 15 min

- 2 kleinere Zucchini
- 400g Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Becher Schmand
- 2 Knoblauchzehen
- 100ml Brühe
- 1 TL Öl zum anbraten
- Salz und Pfeffer
- Kümmel ganz oder gemahlen
- 150g geriebener Käse Emmentaler oder Gouda

Die Kartoffeln schälen und fast wie für Bratkartoffeln in schöne Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Beides zusammen in einen Tiegel mit etwas Öl geben und fast gar braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen. Den Schmand mit der Brühe verrühren und den Knoblauch einpressen, wer mag kann gern auch eine Chili (fein hacken) mit unterheben.

Die Kartoffeln mit den Zucchini in eine Auflaufform schichten und den Schmand dazu geben. Abschließend den geriebenen Käse überstreuen und bei ca. 180°C im Ofen überbacken.

Guten Appetit!

KW19_Zucchini-Kartoffel-Auflauf.pdf

[Zurück](#)