

Kartoffel-Zucchini-Gratin

1 kg Kartoffeln
2 Zucchini

Salz, Pfeffer, Muskat

2 dl Gemüsebouillon
4-6 Knoblauchzehen, gehackt
3 dl Rahm

Kartoffeln schälen und roh in 3mm dicke Scheiben hobeln.
Zucchini ungeschält ebenfalls in 3mm dicke Scheiben hobeln.

Kartoffel- und Zucchettischeiben lagenweise in eine gefettete Gratinform schichten. Jede Lage würzen.

Bouillon, Knoblauch und Rahm vermischen und über den Gratin giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C während 60-75 Minuten backen.

steiertisch