

Kartoffel-Zucchini-Gratin



Zutaten:

800 g
Kartoffeln
1 kleine
Zucchini
1/2 Liter
Sahne
1 Knoblauch-
zehe
Muskat
Pfeffer
Salz

Tarteform

Zubereitung:

Ein Gratin kann man in unzähligen Varianten herstellen. Dieses ist durch die Zucchini wunderbar leicht. Seien Sie nicht zu zögerlich beim Würzen.

Kartoffeln schälen und in 3 mm dünne Scheiben hobeln. Die Zucchini ungeschält ebenfalls in sehr dünne Scheiben hobeln. Beides abwechselnd und dachziegelartig in die gebutterte Form geben. Den Knoblauch im Mixer mit der Sahne und den Gewürzen zerkleinern und gleichmäßig über das Gemüse geben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und das Gratin gut eine Stunde offen ohne Umluft backen. Falls es zu braun wird, eventuell gegen Ende abdecken.

Das Gratin passt zu allen saucenarmen Fisch- oder Fleischstücken.