

Kartoffel - Zucchini – Gratin

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln, fest kochend	g	600	900
Zucchini	g	500	750
Wallnusskerne	g	60	90
Eigelb	St.	4	6
Sahne	ml	200	300
Salz, weißer Pfeffer,			
Petersilie, gehackt	EL	4	6
Butter, flüssig			
Alufolie			

VORBEREITEN:

1. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln.
2. Zucchini in dünne Scheiben hobeln.
3. Nüsse hacken.
4. Petersilie hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform und die Alufolie einfetten.
2. Kartoffeln und Zucchini einschichten und die gehackten Nüsse darüber streuen.
3. Eigelb, Sahne, Pfeffer, Salz und Petersilie mischen.
4. Über das Gratin geben.
5. Das Gratin mit der Folie abdecken und in Backofenmitte etwa 20 Minuten garen.
6. Folie abnehmen und etwa 25 Minuten fertig backen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Tomatensalat

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	200		20 + 25
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	225		20 + 25

Kcal pro Portion: -

Trennkost: K

× R-101.DOC