

Kartoffelgratin mit Zucchini

Menge reicht für 4 Beilagen oder 2-3 Hauptgerichte

Zutaten

1kg fest kochende Kartoffeln, 2 kleine Zucchini, 300g Champignons, 250ml Béchamelsauce, den Saft einer halben Zitrone, 50g Frischkäse mit Kräutern, 250g Dickmilch, 40g Parmesan, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Messerspitze Muskat, 10 g Butter



Zubereitung

1. Kartoffeln 15 Minuten kochen, pellen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden
2. Backofen auf 175°C vorheizen
3. Champignons putzen und mit Zitronensaft beträufeln
4. Zucchini putzen und in Scheiben schneiden
5. die Béchamelsauce mit dem Frischkäse, der Dickmilch und der Hälfte des Parmesan verrühren
6. die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat, pikant abschmecken
7. eine flache Auflaufform mit der Butter einfetten, und die Hälfte der Kartoffeln einlegen
8. darüber die Champignons und Zucchinischeiben legen und als letzte Schicht den Rest der Kartoffeln darauf legen
9. die Sauce darübergießen und mit dem Rest des Parmesans bestreuen.
10. Auflauf bei 175°C etwa 30 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen, dann bei gleicher Temperatur etwa 15 Minuten bei Umluft backen, das ergibt die Kruste

Zeitbedarf

mit allem drum und dran 1,5 Stunden

dazu paßt

Tomatensalat, grüner Salat