Kartoffelauflauf mit Zucchini und Oliven



Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Oliven, grün	100 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Zucchini	1 St.
Zitronen	1 St.
Thymian, frisch	10 g
Olivenöl	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Gemüsebrühe	100 ml
Eier	3 St.
Crème fraîche	200 g
Milch	100 ml
Feta	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf Kartoffelscheiben mit Salzwasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Stufe ca. 15 Min. vorgaren.

2.
Inzwischen Oliven in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini waschen, Enden entfernen und in Stifte schneiden. Zitrone heiß abwaschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.

3.
In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Zucchini ca. 3–4 Min. anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 1–2 Min. mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Zitronenschale und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Brühe angießen und ca. 4 Min. garen, abschmecken.

4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken. Oliven halbieren. Die Hälfte der Kartoffeln in eine geölte Auflaufform geben. Oliven und Zucchini darüber verteilen und mit übrigen Kartoffelscheiben belegen.

5. In einer Schüssel Eier, Crème fraîche und Milch verquirlen, salzen und pfeffern und gleichmäßig darübergießen. Auflauf im Backofen ca. 15 Min. backen. Feta zerbröseln, Auflauf damit bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere 15–20 Min. goldgelb

backen. Auflauf vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	586 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	32 g