Kartoffelgratin Tricolore

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Strauchtomaten	500 g
Zucchini	400 g
Butter	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Knoblauchzehen	2 St.
Schlagsahne	200 g
Milch	100 ml
Eier	2 St.
Emmentaler am Stück	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform, Sieb

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 10–12 Min. vorgaren. Anschließend in ein Sieb abgießen.

2. Tomaten und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit den abgetropften Kartoffelscheiben abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Sahne, Milch, Eier, Knoblauch, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Hälfte vom Käse unterrühren, über das Gemüse gießen und mit übrigem Käse bestreuen. Im Backofen ca. 40–45 Min. knusprig backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	503 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	25 g