



# Kartoffelgratin Tricolore

 Dauer  
65 min.

 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

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.

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

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	523 kcal		
Kohlenhydrate	48 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	26 g	Fette	27 g