

# Französisches Kartoffel - Gratin „Tricolore“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, lecker für jeden Tag, schnell und einfach gemacht, preiswert

## Zutaten

- 800 g geschälte Kartoffeln in ½ cm dicken Scheiben
- 500 g vollreife, gleichmäßige Tomaten, gewaschen, geputzt, in Scheiben
- 350 g Zucchini, gewaschen, geputzt in ½ cm dicken Scheiben
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 2 ganze Eier
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Etwas Butter
- 200 g geriebener Emmentaler Käse
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Scheibenkartoffeln zunächst in Salzwasser ca. 10 min. kochen, vorgaren, abschütten, abtropfen lassen.

### Schritt2

Nunmehr in eine ausgebutterte Auflaufform abwechselnd mit den Tomaten - und Zucchinis Scheiben stecken, schichten.

### Schritt3

Den gepressten Knoblauch mit der Sahne, der Milch, den Eiern. Salz und Pfeffer und mit der Hälfte des Rebkäses verrühren.

#### **Schritt4**

Über den Auflauf geben und den restlichen Käse gleichmäßig darüber streuen, einige Butterflöckchen verteilen.

#### **Schritt5**

Für 40 - 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben. Nnach 35 min. auf Oberhitze umschalten und in der oberen Schiene appetitlich goldbraun überbacken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Rustikal, direkt aus dem Ofen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** fleischlos, lecker für jeden tag, preiswert, schnell und einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesisches-kartoffel-gratin-tricolore/>