

Mediterranes Kartoffel - Tomaten - Zucchini - Gratin

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, mediterran, „kinderleicht“ schnell, einfach, auch gut als Beilage geeignet

Zutaten

- 600 g geschälte Kartoffeln, in ½ cm dicken Scheiben
- 4 Zucchini, in ½ cm dicken Scheiben
- 4 - 5 vollreife Tomaten in ½ cm dicken Scheiben
- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- Etwas Butter
- 1 - 2 Stängel Thymian, gezupft, gehackt
- 1 El gehackten Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Kartoffeln - Zucchini - und Tomatenscheiben, abwechselnd in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform schichten. Salzen, frisch gemahlene Pfeffer und die gehackten Kräuter darüber geben.

Schritt2

Die Sahne mit der Milch mischen und über das Gratin geben.

Schritt3

Für 35 - 40 min. bei 180 ° C in den Backofen (mittlere Schiene) schieben, goldgelb backen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Direkt aus dem Ofen, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Schritt6

Eignet sich nicht nur als eigenständiges, fleischloses Gericht, sondern auch gut als Beilage zu gebratenem Lammfleisch sowie zu Rinds -Schweins - und Kalbsschnitzeln.

Tags: einfach, preiswert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterranes-kartoffel-tomaten-zucchini-gratin/>