

Tomaten-Kartoffel-Gratin

Rezept-Info:

Personenzahl:	4
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

600 g	Kartoffel	4	Tomaten
1	Zucchini (300 g)	100 g	Mortadella o. gek. Schinken
250 ml	Sahne	1 Tl.	Salz und Pfeffer
½	Knoblauchzehe	Je 1 Tl.	Majoran und Basilikum, gerebelt
100 g	Gouda oder Käsegemisch, ger.	10 g	Kräuterbutter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Ebenso die Zucchini in dünne Scheiben, die Tomaten in Würfel und Mortadella oder Schinken in Streifen schneiden. Kartoffeln, Zucchini, Tomaten und Wurst in eine mit der Kräuterbutter gefettete Auflaufform (ø 24 cm) geben und mit der Hälfte des Käses vermischen. Sahne mit Gewürzen, gepresstem Knoblauch und Kräutern verrühren und über das Gemüsegemisch gießen. Den restlichen Käse gleichmäßig darüber streuen und offen mit 450 Watt + Grill (Stufe 2) etwa 35 Minuten goldbraun garen. Als Beilage zu Fleischgerichten kann das Gratin natürlich ohne Wurst oder Schinken zubereitet werden.