

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Zutaten



4 Pellkartoffeln



1 Stange Lauch



1 Zucchini



1 Tomate

Kartoffel-Gemüse-Gratin



200 ml Dickmilch



1 Ei



1 Teelöffel Knoblauchgranulat



1 Teelöffel Salz

Kartoffel-Gemüse-Gratin



1 Messerspitze Muskat



1 Messerspitze Pfeffer



200 Gramm geriebener Käse

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Zubereitung



Backofen auf 220°C vorheizen



Lauchenden abschneiden
Lauch waschen
Lauch in feine Streifen schneiden



Zucchini dünn in Scheiben hobeln



Tomaten in dünne Scheiben schneiden

Kartoffel-Gemüse-Gratin



Kartoffeln pellen



Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden



Ei in eine Schüssel geben



Dickmilch dazugießen

Kartoffel-Gemüse-Gratin



Käse in die Schüssel geben



Salz hinzufügen



Pfeffer dazugeben



Muskat hineinstreuen

Kartoffel-Gemüse-Gratin



Knoblauchgranulat in die Schüssel geben



alles gut miteinander verrühren



fein geschnittenes Gemüse lagenweise in eine Auflaufform schichten



Ei-Käse-Masse darüber verteilen

Kartoffel-Gemüse-Gratin



Auflaufform in den Backofen stellen und
Gratin ca. 45 Minuten überbacken – fertig!

Guten Appetit!