

# 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!**