

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Zucchini-Kartoffelgratin

(Sendung 20.11.2010)

Zutaten

- 1 große Kartoffel (ca. 250 g)
 - 1 Zucchini (150 g)
 - Salz
 - Pfeffer
 - 2-3 El Olivenöl
 - 300 ml Schlagsahne
 - 50 g schwarze Oliven (entsteint)
 - 150 g Ziegenkäserolle
-

Zubereitung

1. Kartoffel schälen, Zucchini putzen. Beides in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dachziegelartig in eine große gefettete Auflaufform (ca. 25 cm Ø) legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Sahne über das Gemüse gießen. Oliven darauf verteilen. Vom Ziegenkäse die Rinde entfernen und den Käse über das Gemüse zupfen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 15 bis 20 Minuten backen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten