

# Erdäpfel-Zucchini-Gratin

Das leckere Erdäpfel-Zucchini-Gratin ist ideal für den unkomplizierten Mittagstisch. Ein einfaches Rezept für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

0.5 kg	Kartoffeln
2 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
120 ml	Schlagobers
1 TL	Paprikapulver
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Thymian
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des **Erdäpfel-Zucchini-Gratins** den Backofen auf 200 Grad einstellen und vorheizen. Knoblauch schälen und pressen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Öl in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Zwiebelringe darin andünsten und den Knoblauch hinzugeben. Pfanne vom Herd nehmen.
2. Erdäpfel und Zucchini waschen und schälen. Im Anschluss in feine und schmale Scheiben

zerschneiden, diese Scheiben in eine gebutterte Auflaufform legen.

3. Nun die Zwiebel-Knoblauch Mischung darauf verteilen. Geschnittene Kräuter draufgeben und Paprikapulver hinzugeben. Eine weitere Schicht Erdäpfel und Zucchini darauf geben. Das Gratin nochmals würzen und für 30 Minuten in den Backofen.
4. Schlagobers auf die Backform schütten und nochmals 25 Minuten backen. Das goldbraune Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Kräutern versetzen.

## **Tipp**

Auf der Suche nach der perfekten Beilage zu Fleisch oder Fisch macht das Erdäpfel-Zucchini-Gratin stets eine gute Figur.