Zucchini-Käse-Auflauf

Der vegetarische Zucchini-Käse-Auflauf mit Kartoffeln gelingt mit diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

700 g	Kartoffeln (festkochend)
450 g	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
250 g	Schlagobers
100 ml	Milch
1 Prise	Muskat
	Salz und Pfeffer
1 TL	Oregano getrocknet
1 TL	Thymian (getrocknet)
200 g	Mozzarella (oder anderen Käse gerieben)
1 Stk.	Knoblauchzehe (für die Form)
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den **Zucchini-Käse-Auflauf** schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in Scheiben. Wasche die Zucchini, putze sie und schneide sie ebenfalls in Scheiben. Schäle die Zwiebel und zerhacke sie fein.

2. In einem Kochtopf bringst du das Schlagobers zusammen mit der Milch und den Zwiebelwürfeln zum Kochen. Gib Salz, Pfeffer, Muskat und die getrockneten Kräuter hinzu. Lasse die Flüssigkeit für zirka 10 Minuten sanft köcheln, damit sich die Aromen entfalten können.

3. Schäle eine Knoblauchzehe, zerdrücke sie und reibe eine Auflaufform (ca. 32 cm x 20 cm)

zusammen mit der Butter damit aus. Heize den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vor. Mische die Kartoffelscheiben mit den Zucchinischeiben und gib sie in die vorbereitete Auflaufform. Verteile die Flüssigkeit aus dem Topf gleichmäßig darüber. Bestreue den Auflauf großzügig mit geriebenem Mozzarella oder anderen Käse.

4. Backe den Zucchini-Käse-Auflauf für ca. 45-50 Minuten im vorgeheizten Backofen, bis der Käse goldgelb und knusprig ist.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp