

Zucchini-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 800 g Zucchini – Salz – Pfeffer – 2 EL Olivenöl – 300 ml Sahne – 50 g entsteinte schwarze Oliven – 200 g Ziegenkäserolle

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und schälen, Zucchini putzen
- Beides in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform legen
- Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl beträufeln
- Sahne darüber gießen
- Ziegenkäse-Flocken und Oliven auf dem Gemüse verteilen
- Bei 200°C auf der unteren Schiene etwa 20-30 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

