



### Zucchini-Kartoffel-Gratin

- 300 g Kartoffeln geschält
- 2 Stk. Zwiebeln
- 300 g Zucchini
- 2 EL Butter
- 3 dl Vollrahm
- 1 dl Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 30 g Greyerzer gerieben

Kartoffeln und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen und ungeschält in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Butter langsam hellgelb andünsten, die Zucchettischeiben kurz mitdünsten und in eine Schüssel geben. Rahm, Milch, Kartoffeln und 20 g Greyerzer daruntermischen und würzen. In eine ausgebutterte Gratinform füllen und mit dem restlichen Greyerzer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 bis 180 Grad etwa eine Stunde backen. Tipp: eignet sich als Beilage zu Braten.

En Guetä

