

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Parmesan

(für 2 Personen)

- 1 Zucchini
- 800g Kartoffel (am besten Drillinge)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 kleine Zwiebel
- 200ml Milch
- 300ml Sahne
- 1 Zweig Rosmarin
- Öl
- Salz, Muskatnuss
- Parmesan zum Reiben

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln (in mundgerechte Stücke schneiden). In einer Schüssel mit etwas Öl vermengen und gut salzen. Auf ein Backblech geben und bei Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldbraun rösten.

Zucchini in 1cm dicke Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne scharf anbraten.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf in etwas Bratfett anschwitzen und mit Milch und Sahne ablöschen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und etwas einkochen lassen. Ggfs. noch mit etwas in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke andicken. Wenn die Sauce etwas sämig wird, den Rosmarinzweig in die Sauce geben und kurz mit köcheln lassen. Wieder rausnehmen.

Kartoffeln und Zuccinischeiben in eine Auflaufform geben, mit der Sauce übergießen. Parmesan darüber reiben und noch einmal 5 Minuten im Ofen überbacken.

Guten Appetit! :-)