Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

- 6 Kartoffeln
- 2 Zucchini (klein)
- 3 Tomaten (groß)
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln)
- 100 g geriebener Käse (Gouda)

Für die Sauce

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Frischkäse (gehäuft)
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- Chili (wenn keine kleinen Kinder mit essen)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

So machst du das Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin selber

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Schäle sie und schneide sie in dünne Scheiben.
2. Wasche die Zucchini und die Tomaten und schneide sie ebenfalls in dünne Scheiben.
3. Schneide auch den Mozzarella in Scheiben.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Verrühre für die Sauce das Olivenöl mit dem Tomatenmark, dem Frischkäse, Salz und Oregano. Schäle die Knoblauchzehe und presse sie mit in die Sauce. Verrühre alles nochmals gut.
6. Nimm dir eine Auflaufform und streiche sie dünn mit der Sauce ein. Verteile dann abwechselnd und dachziegelartig die Kartoffel-, Zucchini-, Tomaten- und Mozzarellascheiben in der Form. Verteile die restliche Sauce auf dem Gemüse und streue dann den Käse darüber.

7. Backe das Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin für 15-20 Minuten, so dass es eine schöne Farbe bekommt.
8. Serviere es mit frischem Basilikum oder gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.