



Auflauf von frischen, grünen Gurken, Tomaten und Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche Alltagsküche, für die Hausfrau mit Liebe zu Detail, schnell gemacht, sieht toll aus, lecker

Zutaten

- 500 g Kartoffeln (gekocht, gepellt und in Scheiben)
- 800 g grüne Gurken
- 125 g Schinkenwürfel (mager, durchwachsener Speck, dünn geschnitten)
- 4 Rispentomaten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Geriebene Muskatnuss
- 3 Eier
- 150 ml Milch
- 100 ml flüssige Sahne
- 100 g Gruyère, Appenzeller oder alter Gouda

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel nicht zu weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt2

In einer ausreichend großen, ausgebutterten Auflaufform verteilen.

Schritt3

Die geschälten Gurken vierteln und die Kerne heraus schneiden,

Schritt4

vierteln und mit jeweils 2 Scheiben Speck umwickeln. Tomaten waschen, entkernen, vierteln.

Schritt5

Mit den Tomatenstücken auf die Kartoffeln setzen.

Schritt6

Die Eier, Milch, Sahne und den geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskat Nuss verquirlen und über dem Gratin verteilen.

Schritt7

Auf der mittleren Schiene für 45 min. bei 200 ° C backen, rustikal und heiß in der Auflaufform zu Tisch geben..

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** auflauf, bergkäse, kartoffeln, speck **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/auflauf-von-frischen-gruenen-gurkentomaten-und-kartoffeln/>