

Französisches Kartoffel - Gratin „Tricolore“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, lecker für jeden Tag, schnell und einfach gemacht, preiswert

Zutaten

- 800 g geschälte Kartoffeln in ½ cm dicken Scheiben
- 500 g vollreife, gleichmäßige Tomaten, gewaschen, geputzt, in Scheiben
- 350 g Zucchini, gewaschen, geputzt in ½ cm dicken Scheiben
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 2 ganze Eier
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Etwas Butter
- 200 g geriebener Emmentaler Käse
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Scheibenkartoffeln zunächst in Salzwasser ca. 10 min. kochen, vorgaren, abschütten, abtropfen lassen.

Schritt2

Nunmehr in eine ausgebutterte Auflaufform abwechselnd mit den Tomaten - und Zucchinis Scheiben stecken, schichten.

Schritt3

Den gepressten Knoblauch mit der Sahne, der Milch, den Eiern. Salz und Pfeffer und mit der Hälfte des Rebkäses verrühren.

Schritt4

Über den Auflauf geben und den restlichen Käse gleichmäßig darüber streuen, einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt5

Für 40 - 45 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) schieben. Nnach 35 min. auf Oberhitze umschalten und in der oberen Schiene appetitlich goldbraun überbacken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Rustikal, direkt aus dem Ofen zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** fleischlos, lecker für jeden tag, preiswert, schnell und einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesisches-kartoffel-gratin-tricolore/>