



Kartoffel-Schinken-Zucchini-Gratin

Ich weiss nicht wie es in eurer Familie aussieht, aber in unserer sind Gratins immer willkommen.

Gerade Gratins mit Kartoffeln schmecken der ganzen Familie und der grosse Vorteil ist, dass während der Gratin im Ofen ist, man Zeit hat die Küche aufzuräumen, Salat vorzubereiten und den Tisch zu decken.

Solche Menüs passen mir immer sehr gut, denn so ist nach dem Essen bereits die halbe Arbeit erledigt.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitung ca. 20 Minuten

Kochzeit ca. 60 Minuten

400 g Schinken

1 kg festkochende Kartoffeln

300 – 400 g Zucchini

180 ml Saucen-Halbrahm

200 ml Gemüsebrühe

300 – 400 g Raclettescheiben

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. In eine gefettete Ofenform geben. Zucchini waschen, Enden wegschneiden und ebenfalls in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Schinken in Würfel schneiden. Zu den anderen Zutaten geben und untereinander vermischen.

Gemüsebrühe und Saucen-Halbrahm gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Über die Kartoffel-Schinken-Zucchini giessen. Raclette-Käsescheiben darüber verteilen.

In den auf 210° Grad heissen Ofen schieben, zugedeckt während 60 Minuten backen.

Die letzten 5 – 10 Minuten abdecken, damit die Oberfläche schön knusprig wird.

Heiss servieren.

