



Mediterraner Erdäpfelauf

⌚ 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Geschälte Kartoffeln ca. 5 min in heißem Salzwasser kochen, danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Zucchini, Melanzani und Tomate waschen und ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit dem Schlagobers sowie Thymian, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen.
- 4 Auflaufform mit etwas (1 TL) Olivenöl einpinseln.
- 5 Das Gemüse in beliebiger Abfolge in der Auflaufform schichten und das Schlagobers untermischen.
- 6 Bei 180° C Ober- und Unterhitze im Backofen ca. 25 Minuten backen (das kann je nach Ofen etwas variieren). 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit mit dem Käse bestreuen.
- 7 Tipp: die zweite Portion im Kühlschrank zugedeckt lagern und am nächsten Tag einfach in der Mikrowelle oder im Backrohr (zur Not auch in der Pfanne) wieder aufwärmen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Festkochende Kartoffeln (alternativ: Süßkartoffeln)
1 Stk.	Kleine Zucchini
1 Stk.	Kleine Melanzani
1 Stk.	Tomate
0.5 Stk.	Rote Zwiebel
250 ml	Schlagobers
1 TL	Olivenöl
1 TL	♦ Thymian gerebelt
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
	Parmesan zum Bestreuen

