

Mediterraner Erdäpfelauflauf

40—50 Min

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

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.