Kartoffel-Auflauf, Zucchini, Karotten, Zwiebeln

800 g festk. Kartoffeln	1 m.-große Zucchini	2 Karotten
1 große Zwiebel	200 ml Sahne	150 ml Hafermilch
100 g gerieb. Käse	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter
1 TL Muskatnuss	Salz, Pfeffer	frische Kräuter

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (3-4 mm dick).
Zucchini und Karotten in dünne Scheiben hobeln.
Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig anbraten.
Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Eine Auflaufform mit Butter leicht einfetten.
Kartoffeln, Zucchini, Karotten und die angebratenen Zwiebeln abwechselnd in die Form schichten.
Sahne, Milch, gepressten Knoblauch, Muskatnuss, Salz, Pfeffer gut verrühren.
Die Soße gleichmäßig über das geschichtete Gemüse geben.
Geriebenen Käse großzügig auf dem Auflauf verteilen.
Den Auflauf für 40 Minuten in den Ofen geben, bis die Kartoffeln weich sind und der Käse goldbraun gebacken ist.
Mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

NN am 05. Oktober 2026