

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Schinken und Feta

Für 2 Personen:

250 g Kartoffeln	200 g Zucchini	150 g Schinkenwürfel
1 Zwiebel	150 ml Milch	100 ml Sahne
1 Ei	100 g Käse (gerieben)	50 g Feta
Salz, Pfeffer, Muskat	4 Scheiben Tomaten	

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett von beiden Seiten 10 Minuten anbraten.

Etwas Fett in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit den Schinkenwürfeln in der Pfanne anbraten.

Eine längliche Auflaufform fetten, das Gemüse schichtweise hineingeben. Jede Schicht mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ebenso auf jede Schicht etwas Käse streuen.

Milch, Sahne und Ei verquirlen und über das Gemüse gießen.

Darauf den Rest der Schinken-Zwiebel-Mischung geben. Die Tomatenscheiben darauf verteilen.

Den restlichen Käse darüber streuen.

Den Feta klein würfeln und darüber verteilen.

Den Auflauf für 30-35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C überbacken bis der Käse die gewünschte Bräune erreicht hat.

NN am 17. März 2024