



## Überbackene Zucchinikartoffeln

300 g Pellkartoffeln vom Vortag in 1 cm dicke Scheiben schneiden,  
250 g junge Zucchini ungeschält ebenfalls in Scheiben schneiden,  
eine flache Auflaufform mit Öl einfetten,  
die Kartoffel- und Zucchinischnitten abwechselnd dachziegelartig einschichten,  
mit Salz und Pfeffer bestreuen  
und mit  $\frac{1}{4}$  l Sahne übergießen,  
50 g geriebenen Käse (Parmesan) darüber streuen  
und mit etwas Olivenöl überträufeln.  
Backen: im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30 min (Umluft 160 °C)  
Variationsmöglichkeiten: mit Knoblauch, Kräutern oder Schinkenspeck