



## **Zucchini-Kartoffel-Gratin**

600 g Zucchini waschen, in etwas dickere Scheiben schneiden, 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) gut waschen, mit oder ohne Schale in dünne Scheiben schneiden und abwechseln mit den Zucchinischeiben in eine gefettete Auflaufform schichten.  $\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe,  $\frac{1}{8}$  l Schmand, 4 EL Butter, 1 TL Thymian Jodsalz, Pfeffer Gemüsebrühe, Schmand, Butter und Gewürze zum Kochen bringen und kochend heiß über das Gemüse gießen. Alles zugedeckt auf mittlerer Schiene bei 250 °C backen. Nach 25 min aufdecken und mit 4 EL Parmesan und 4 EL Semmelbrösel bestreuen und weitere 15 min im Ofen lassen.