

Kartoffel-Zucchini-Gratin

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 35 Minuten

Butter für die Form

600 g Gschwellti, geschält,
in Scheiben geschnitten

2–3 Tomaten, ca. 250 g,
in Scheiben geschnitten

1 Zucchini, ca. 200 g,
in Scheiben geschnitten

Sauce:

5 dl Milch

3 EL Mehl

2 TL Bouillongranulat

1 Knoblauchzehe, gepresst

Pfeffer

½ Bund Basilikum, fein geschnitten

100 g Gruyère AOC, gerieben

Basilikum zum Garnieren

1 Gschwellti, Tomaten und Zucchini in die ausgebutterte Form schichten.

2 Sauce: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, kurz ziehen lassen. Basilikum und die Hälfte des Käses daruntermischen und über die Kartoffeln und das Gemüse giessen.

3 Restlichen Käse darüberstreuen, in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten gratinieren. Kurz vor dem Servieren garnieren.

INFO

■ Mit gemischtem Salat servieren.

