



♡ Zucchini-♡ Kartoffel- & Gratin



♡ Zutaten

- › 2 EL Butter
- › 2 EL Mehl
- › 600 ml Milch
- › 1 TL Thymian
- › Salz und Pfeffer
- › 1/2 TL geriebene Muskatnuss
- › 3 große Kartoffeln ca. 600 g
- › 2 Zucchini
- › 1/2 TL Cayennepfeffer
- › 100 g Cheddar
- › 1/2 Bund Petersilie

Butter in einem großen Topf erhitzen, dann das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die Milch mit angießen und die Sauce unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen.

Petersilie fein hacken und davon die Hälfte in die Soße, die restlichen Gewürze mit in die Soße geben und alles nochmal aufkochen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. In der Bechamelsauce 4-5 Minuten mitkochen. In der Zwischenzeit die Zucchini waschen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln. Diese mit in die Sauce geben und alles gut verrühren.

Kartoffel-Zucchini-Mix samt Sauce in eine große Auflaufform geben. Alles mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 30-40 Min goldbraun backen.

