



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

200 g Feta
 600 g Kartoffel(n)
 100 g Olive(n)
 400 ml Sahne
 100 g Tomaten, getrocknet
 200 g Zucchini(s)
 nach Belieben Knoblauch
 nach Belieben Muskatnuss,
 gerieben
 nach Belieben Salz & Pfeffer
 Schnittlauch, frisch gehackt



Pillivuyt
Tartform



Continenta
Schneidebrett
aus Gummibaum
Stirnholz mit
Schublade



AdHoc
Muskatmühle
Muskatino



Le Creuset
Auflaufform
Tradition,
rechteckig in
kirschrot



Lurch
Sparschäler
Universal



GEFU Hackfleisch-
erteiler
Whacker



Westmark
Kräuterschere
mit Reinigungskä-
mmchen



Wüsthof
Kochmesser
Classic



Emsa
Messbecher
Superline



GEFU Knoblauch-
scheider
Aglioli

1

Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Zucchini waschen und in etwa 5 cm große Stücke schneiden.

2

Kartoffeln und Zucchini mit dem Scheibenschneider RAPIDO von GEFU in Scheiben schneiden und abwechselnd schichtweise in eine Auflaufform legen.

3

Getrocknete Tomaten und Oliven in Scheiben schneiden und darüber streuen.

4

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und klein geschnittenem Knoblauch würzen und mit in die Auflaufform geben.

5

Den Feta-Käse mit Hilfe des Whackers von GEFU gleichmäßig zerkleinern und über das Gratin verteilen.

6

Das Gratin für 45 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.

7

Vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch über dem Gratin verteilen.

Wer nicht auf Fleisch verzichten möchte, kann das Kartoffel-Zucchini-Gratin entweder mit Schinkenwürfeln oder angebratenem Hackfleisch verfeinern.