

Buntes Gemüse-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

300 g Kartoffeln

175 g Zucchini

150 Paprika, rot

2 Eier

50 ml Milch, teilentrahmt

100 g geriebenen Käse (Gouda)

Salz

Pfeffer

2 EL gehackten Schnittlauch

1 EL Olivenöl

Gekochte Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden. Gemüse abwaschen. Paprika in Streifen schneiden. Zucchini längs halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Gemüse ca. 10 Minuten in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse-Kartoffelmischung in eine gefettete Auflaufform geben.

Eier mit Milch und Käse verquirlen, etwas salzen. 1 EL Schnittlauch unterrühren und alles über den Auflauf geben.

Im Backofen bei 150° Umluft 20-25 Minuten backen. Nach Belieben mit Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Person:

Energie 200 kcal

Fett 9,9 g

Kohlenhydrate 13,9 g

Eiweiß 13,2 g