

Auflauf nach Gärtnerin Art

Zutaten:

3 mittlere Tomaten
1 mittelgroße Zucchini
3 mittlere Kartoffeln
(mehligkochend)
1 Mozzarella

3 Eier

1 Becher Schlagsahne
ca. 50 g geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe
Thymian, Basilikum
Salz, Pfeffer

Nach Wunsch Kochschinken

Zubereitung:

Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Eine ofenfeste Form einfetten und darin das Gemüse und den Käse abwechselnd im Kreis in die Form schichten.

Wer möchte schichtet den Schinken mit ein.

Die Kräuter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und feinhacken. Mit Sahne, Eier und geriebenen Parmesan in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles kräftig aufrühren.

Die Soße über den Auflauf gießen.

Für ca. 50 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.

10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen und genießen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de