



## Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten (6 Portionen)

600 g vorgekochte Kartoffeln und

600 g Zucchini

ca 3 mittelgroße Zwiebeln

600 ml Sahne

4 EL Sahne

2 EL Stärke

2 TL Currypulver,

1 TL geriebene Muskatnuss,

2 TL Salz,

1 TL Pfeffer sowie

6 gepresste Knoblauchzehen

mit 2 EL geschmolzener Butter

Kartoffel und Zucchini-Scheiben

Zwiebel-Halbringe

Curry-Sahne

150 g geriebenem Cheddar-Käse

in dünne Scheiben schneiden.

In Halbringe schneiden

in einen Meßbecher füllen. Hiervon

in eine Tasse geben und mit

glattrühren und wieder zur restlichen Sahne gießen.

in die Sahne geben und unterrühren.

die Auflaufform auspinseln.

Abwechselnd fächerartig in die Auflaufform schichten. Die

Dazwischen „streuen“. Über jede Schicht etwas von der

träufeln. Den Rest zum Schluss darüber gießen. Den Auflauf dann mit

bestreuen bei 160 Grad Celsius in indirekter Hitze garen bis die Kartoffeln gar sind.