

Zucchini-Auflauf

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 80 Minuten

Zutaten

Auflauf:

500 g Kartoffeln

300 g Zucchini

250 g geriebener Käse

Margarine

Bechamelsauce:

10 g Margarine

10 g Mehl

500 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1.
Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2.
Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.
3.
In einer befetteten Auflaufform, abwechselnd Kartoffeln und Zucchini schichten. Begonnen wird mit den Kartoffeln.
4.
Die Margarine in einem Topf zerlassen, das Mehl unterrühren und mit Milch aufgießen. Unter ständigen rühren aufkochen lassen. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5.
Jetzt wird die Bechamelsauce über die Kartoffeln und Zucchini gegeben und mit geriebenen Käse bestreut.
6.
Der Auflauf kommt bei 180°C 20 Minuten ins Rohr.