



## Zucchini-Kartoffelaufbau

500g Kartoffeln

3 Tomaten

3 Zucchini

1 EL Öl

Salz, Pfeffer und Muskat

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Thymian

200g geriebenen Käse

schälen und für etwa 15 Minuten vorkochen.  
Danach abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

waschen und in Würfel schneiden.

waschen und in Scheiben schneiden.

in einer Auflaufform verteilen. Kartoffeln, Zucchini und Tomaten darin schichten. Mit würzen.

schälen, hacken und auf dem Auflauf verteilen.  
klein hacken und drüberstreuen.

Einen Deckel auf die Auflaufform legen und dann im Backofen bei 200 Grad für etwa 20 Minuten garen. Dann den Deckel abnehmen und den Auflauf mit

bestreuen. Für weitere 10 Minuten in den Backofen geben.

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)