

# Zucchini-Kartoffel-Gratin



500 g Zucchini  
2 grosse Tomaten

In 1 cm dicke Rondellen schneiden.

500 g Kartoffeln, in der Schale gekocht

Schälen und in 1 cm dicke Rondellen schneiden. Das Gemüse und die Kartoffeln abwechslungsweise in eine gefettete Gratinform schichten.

## Weissweinsauce

30 g Butter  
30 g Mehl (3 gestrichene Esslöffel)

Die Butter mit dem Mehl schmelzen. Bei kleinem Feuer rösten, nicht braun werden lassen.

1½ dl Weisswein  
1½ dl Gemüsebouillon

Ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen.

3 EL frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin oder Majoran)

Die Kräuter fein hacken und beifügen.

Salz, Pfeffer, Muskat

Abschmecken.

1 dl Rahm  
150 g geriebener Greyerzer

Beifügen, Während 5 Min. bei kleinem Feuer köcheln lassen. Über die Zucchini-Kartoffel-Mischung giessen.

In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens während 20 bis 30 Min. überbacken.