

# 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 abwechselungsweise 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.