

# Kartoffel-Zucchini-Lauch-Gratin mit Gruyère und Thymian



**Eine im Ofen gebräunte Käsekruste über frischem Gemüse und dank des Thymians ein Hauch von Provence – so wird aus einer Beilage das Highlight des Menus!**

Wenn Gemüsereste und ein angebrochener Käse im Kühlschrank nach Verarbeitung schreien, ist höchste Auflauf-Zeit! Und weil bei solchen Gerichten ein leckerer Guss schon die halbe Miete ist, aromatisieren wir ihn mit Muskat, frischem Knoblauch und Thymian.

Nebst Zucchini und Kartoffeln kommt heute auch Lauch in den Gratin. Wer Lauch übrigens schon mal unter der Bezeichnung «Porree» gefunden hat, soll sich nicht verwirren lassen. Lauch und Porree sind ein und dasselbe. Tatsächlich war letztere Bezeichnung in Deutschland früher geläufiger und stammt vom lateinischen Namen «Allium porrum». In der Schweiz war der Name «Lauch» bereits früher bekannter und hat sich inzwischen auch in den meisten Regionen Deutschlands immer mehr etabliert.

- 500 g Zucchini, in circa 5–6 mm schmalen Scheiben
- 750 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in circa 2 mm dünnen Scheiben
- 100 g Lauch, in hauchdünnen Röllchen
- 40 g rezenten Gruyère, gerieben
- Etwas Butter für die Form

## Guss und Finish

- 2 dl Halbrahm
- 1½ dl Milch
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1½ TL frische Thymianblätter
- 1½ TL Salz
- Etwas Paprikapulver
- Pfeffer aus der Mühle
- Wenig Muskatnuss
- 40 g rezenten Gruyère, gerieben

1. Eine feuerfeste Form mit Butter einreiben, das geschnittene Gemüse darin vermischen. Ofen auf 190 Grad Ober- und

Unterhitze vorheizen

2. 40 g des geriebenen Käses unter das Gemüse mischen.
3. Alle Gusszutaten bis und mit den Gewürzen in einem Behälter gut vermengen und über das Gemüse leeren.
4. Gratin 30 Minuten in der Ofenmitte backen, Gemüse noch einmal durchmischen, danach die restlichen 40 g Käse über dem Auflauf verteilen und diesen in der Mitte des Backofens nochmals 35 Minuten backen.
5. Vor dem Servieren den Gratin aus dem Ofen nehmen und mindestens 5 Minuten stehen lassen.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 40 Minuten inklusive Backen**

### **Coccinella Primitivo bio Puglia IGP**



Intensives Rubinrot. In der Nase feine Aromen von Kirschenkonfitüre, Zwetschge, schwarzen Kirschen und frischem Tabak. Am Gaumen mittel bis voll, mit angenehmem fruchtsüßem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)