

Kartoffel-Zucchini Auflauf



1 kg Kartoffeln

1 kg Zucchini

500 g Tomaten (oder eine große Dose geschälte)

8 Stk. Knoblauchzehen (oder mehr je nach Geschmack)

1 Bnd. Petersilie

1 & 1/2 Ta. Olivenöl

etwas Salz

etwas Pfeffer

- 1 Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die Zucchini auch in Scheiben schneiden. Ich nehme dafür einen Gemüsehobel, dann sind die Scheiben gleich dick.
- 3 In eine Auflaufform die Hälfte der Kartoffelscheiben legen diese mit Salz und Pfeffer würzen. Dann eine Lage Zucchini darauf und auch salzen und pfeffern. Die Hälfte der feingehackten Petersilie und Knoblauch darüber verteilen. Dann die Tomaten schälen und auch klein kacken. Die halbe Menge Tomaten über die Zucchini verteilen.
- 4 Jetzt wieder eine Schicht Kartoffel und eine Schicht Zucchini und den Rest der anderen Zutaten darüber geben.
- 5 Noch mal salzen und pfeffern und dann das Olivenöl über das Gericht geben.
- 6 Zum Schluß noch 2-3 Tassen Wasser über das Gemüse geben und dann für ca. 60 Min. bei ca. 180-200 Grad in den Ofen. Gut ist es wenn die Kartoffel weich sind. Man kann auch die Hälfte der Zucchini gegen Auberginen austauschen. Ganz prima schmeckt es auch einen Tag später noch mal aufgewärmt. Viel Spaß beim nachmachen!