

KARTOFFEL-ZUCCHINI-AUFLAUF »SINIYAT AL-BATATIS WA AL-KUSA«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

800 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)

400 g Zucchini

1 Knoblauchzehe

Butter

200 ml Sahne

100 ml Milch

¼ TL Salz

Pfeffer

1 Prise Muskat

½ EL Thymian

½ EL Oregano

½ Bund Koriander

1 Zwiebel

200 g geriebener Mozzarella

waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

schälen, halbieren und eine Auflaufform damit ausstreichen („Parfümieren“). Die Form mit etwas einfetten und die Kartoffel und Zucchinischeiben abwechselnd lagenweise schichten.

in einen Topf geben,

100 ml Milch

¼ TL Salz

Pfeffer

1 Prise Muskat

½ EL Thymian

½ EL Oregano

½ Bund Koriander

1 Zwiebel

gewaschen und gehackt, geschält und gewürfelt, dazu geben und kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit über den Kartoffel-/ Zucchinischeiben verteilen und bei **200°C 30 Minuten** auf mittlerer Schiene backen über den Auflauf verteilen und weitere **15 Minuten** backen.

Dazu passt ein frischer Salat.

