

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

### ZUTATEN:

**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**

### ZUBEREITUNG:

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,

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.

