

## Gratin in drei Farben in Käse-Sahne gebacken

### Zutaten

Für 4 Portionen  
250 g Kartoffeln  
250 g Zucchini  
250 g feste Tomaten  
Öl für die Form  
200 g Gouda  
200 ml Weihenstephan Sahne zum Kochen  
2 Eier  
400 ml Weihenstephan Frische Milch (1,5 % Fett)  
2 EL Rosmarin gehackt  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und 5-7 Minuten bissfest kochen. Zucchini und Tomaten ebenfalls in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Kartoffeln abwechselnd mit den Zucchini- und den Tomatenscheiben in eine gefettete Auflaufform schichten.

Den Käse reiben und zusammen mit der Sahne zum Kochen, Eiern und Milch in einer großen Schüssel vermengen. Anschließend mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Sahne-Sauce über das Gratin geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30-40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten inkl. Backzeit

Niveau: einfach