

# ZUCCHINI-SCHINKEN-GRÄTIN



## Das brauchst du (für 2-3 Portionen):

6 Zucchini  
3 weich gekochte Kartoffeln  
2 Möhren  
4-5 Scheiben gekochten Schinken  
150 g geriebenen Emmentaler  
Geriebenen Parmesan  
1 Becher Sahne  
150 ml Gemüsebrühe

## So machst du's richtig:

- 1.) Wasche die Zucchini.
- 2.) Entferne mithilfe eines Kaffeelöffels das Innere der Zucchini.
- 3.) Schneide die Zucchini in Würfelchen.
- 4.) Schäle die Möhren und schneide sie ebenfalls in Würfelchen.
- 5.) Schneide die gekochten Kartoffeln ebenfalls in Würfelchen.
- 6.) Nimm eine feuerfeste Form und bestreiche sie mit Butter.
- 7.) Gib nun die Gemüswürfelchen dort hinein.
- 8.) Schneide den Schinken ebenfalls in Würfelchen und gib ihn in die Form.
- 9.) Gib nun etwas geriebenen Emmentaler hinein und mische alles mit den Händen durch.
- 10.) Gib die Gemüsebrühe und die Sahne über das Gemüse.
- 11.) Gib nun den restlichen Käse sowie auch den Parmesan gleichmäßig über das Gemüse.
- 12.) Gib das Gratin für 30 Minuten bei 220 Grad Oberhitze/Unterhitze in den Backofen. Sollte der Käse oben zu dunkel werden, einfach mit einem Backpapier abdecken.