



🕒 **VORBEREITUNG:** 25 Minuten **BACKZEIT:** 35 Minuten 👤 **4 PORTIONEN**

ZUCCHINI-KARTOFFEL-GRATIN MIT LACHS

AUS DEM OMNIA BACKOFEN

1. SOBE ZUBEREITEN

Milch und Sahne zusammen mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gemüsebrühe und Knoblauchpulver) und den Kräutern der Provence verrühren.

2. KARTOFFELN VORBEREITEN

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

3. ZUCCHINI UND COCKTAILTOMATEN VORBEREITEN

Zucchini und Cocktailtomaten waschen, die Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden sowie die Cocktailtomaten halbieren.

4. FORM BEFÜLLEN

Die Kartoffelscheiben in die Form schichten, geriebenen Käse darüber streuen und darauf die Zucchinistücke verteilen. Darüber wird die Soße gegeben. Das Gratin wird nur auf der **höchsten Hitze für ca. 10 Min.** auf den Kocher gegeben. Anschließend wird der Kocher für **ca. 5 Min. auf mittlere Hitze** gestellt.

5. LACHS UND GRATIN GAREN

Den Lachs salzen und pfeffern. Nun wird der Lachs mit den Tomaten auf das Gratin gegeben und kann nach Belieben mit Kräutern der Provence bestreut werden. Das Gratin wird bei **mittlerer Hitze für ca. 20 Min.** fertig gegart.

Guten Appetit!



ZUTATEN

4 Stücke Lachs (ohne Haut und Gräten, ca. 600 g)
600 g Kartoffeln
200 g Zucchini
100 g Käse (gerieben)
10 Cocktailtomaten
200 ml Sahne
100 ml Milch
2 TL Kräuter der Provence
1 TL Gemüsebrühe
¼ TL Muskatnuss (gerieben)
¼ TL Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer