



Zucchiniauflauf

Gerald empfiehlt ein österreichisches
Gericht

Zutaten:

500g Faschiertes
2 - 3 Zucchini
Kartoffeln (je nach Bedarf)
1 Becher Schlagobers
1 Zwiebel, etwas Öl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Zwiebel fein hacken und in etwas Öl anrösten, dann Faschiertes zugeben und mitrösten bis das Fleisch grau ist. Würzen.
2. Rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden und den Boden einer Auflaufform damit auslegen. Würzen.
3. Zucchini in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen. Würzen.
4. Faschiertes als dritte Schicht darüber legen.
5. Weitere Schichten legen. Letzte Schicht: Kartoffeln
6. Schlagobers darüber gießen.
7. Im Rohr ungefähr eine Stunde und 30 Minuten bei 180°C backen. Die Kartoffeln sollen knusprig sein.

Besonderes: Das ist ein Familienrezept. Es weiß keiner mehr, wann dieser Auflauf zum erstenmal gemacht wurde.