



Zucchini-Kartoffelgratin mit Walnussskruste



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	630 kcal/ 2632 kJ	Fett:	47 g
Eiweiß:	16 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	14,6 g
Kohlenhydrate:	35 g	ungesättigte Fettsäuren:	32,4 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

1. Sahne und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten und Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Kartoffeln, Zucchini und Tomaten in eine mit Öl ausgestrichene Gratin-Form (ca. 28 cm Ø) schichten. Eiersahne angießen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Nüsse grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Nüsse, Basilikum und Paniermehl unterrühren. Mit Salz würzen. Masse auf dem Gratin verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 175 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen und in Stücke schneiden.

Zutaten für 4 Portionen :

- 150 g Schlagsahne
- 3 Eier (Größe M)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 250 g Tomaten
- 250 g Zucchini
- 600 g Kartoffeln
- 8 Stiele Basilikum
- 100 g kalifornische Walnuskerne
- 50 g Butter
- 3 EL Paniermehl
- Öl für die Form