

## Süsskartoffel-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Gratinieren: ca. 30 Min.  
für eine weite ofenfeste Form von ca. 3 Litern, gefettet

500 g **Zucchini**, in ca. 5 mm dicken Scheiben

auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen, herausnehmen, beiseite stellen

500 g **Süsskartoffeln**, in ca. 5 mm dicken Scheiben

in eine Schüssel geben

¼ Teelöffel **Salz**

salzen, zugedeckt beiseite stellen

### Tomatensauce

½ Esslöffel **Olivenöl**

in einer Pfanne warm werden lassen

½ **Zwiebel**, fein gehackt

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

andämpfen

2 Esslöffel **Tomatenpüree**

1 Dose **gehackte Tomaten** (ca. 400 g)

kurz mitdämpfen

¼ Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

1 Prise **Zucker**

würzen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln

2 Teelöffel **Rosmarinnadeln**, fein gehackt

beigeben

### Lammfleisch

**Olivenöl** zum Anbraten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

400 g **gehacktes Lammfleisch**

portionenweise ca. 4 Min. anbraten

½ Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

würzen, mit der Tomatensauce mischen

### Käsesauce

25 g **Butter oder Margarine**

in einer Pfanne warm werden lassen

2 Esslöffel **Mehl**

unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte ziehen

3 dl **Milch**

1 dl **Rahm**

auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren

2 Prisen **Salz**

wenig **Pfeffer und Muskat**

50 g **geriebener Parmesan**, die Hälfte beiseite gestellt

würzen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist

**Einschichten:** Zucchini- und Süsskartoffelscheiben abwechslungsweise mit der Tomatensauce in die vorbereitete Form schichten, mit Zucchini abschliessen. Käsesauce darüber giessen, restlichen Käse darüber streuen.

**Gratinieren:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

**Pro Person:** 32 g Fett, 33 g Eiweiss, 23 g Kohlenhydrate, 2119 kJ (506 kcal)

