



## Herzhafter Zucchini-Kartoffel-Auflauf

### Zutaten

200g Zucchini  
200g Kartoffeln  
125ml QimiQ Saucenbasis (ungekühlt)  
2 Stk Saint Albray  
Salz, Pfeffer, Rosmarin  
Öl für die Auflaufform

### Zubereitung

Zuerst wäschst du die Zucchini, schneidest diese in kleine Würfel und gibst sie anschließend in eine Schüssel. Dann kommen die geschälten und klein gewürfelten Kartoffeln dazu. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin würzen und gut durchrühren. Nun nimmst du dir eine Auflaufform, befettest sie mit Öl. In diese kommt dann das Gemüse.

Verteile als nächstes ca. 125ml glatt gerührte QimiQ Saucenbasis auf dem Gemüse. Nun gibst du noch in Stücke geschnittenen Saint Albray drauf und backst den Auflauf ca. 40 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze.

### Tipp

Mit der restlichen Packung QimiQ Saucenbasis kannst du leckere Schoko-Muffins zubereiten. Habe ich auch gemacht.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)