

Gemüse in Schichten unter Käsespeckkruste



Zutaten:

500 Gramm	<i>Kartoffeln</i>
2	<i>Möhren</i>
1 rote	<i>Paprika</i>
1 mittelgroße	<i>Zucchini</i>
2-3	<i>Tomaten</i>
1 halben	<i>Spitzkohl</i>
200 Gramm	<i>Speck</i>
1 Paket	<i>Mozzarellakäse</i>
100 Gramm	<i>Gouda mittelalt</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
1	Ei
Kräuter ,Salz , Pfeffer	



Zubereitung:

1. Kartoffeln, Möhren schälen
2. Paprika waschen, Strunk entfernen und entkernen
3. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden
4. Kartoffeln ebenfalls in sehr dünne Scheiben schneiden
5. die Möhren in feine stifte schneiden
6. die Paprika in kleine Würfel schneiden
7. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden
8. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und in breite Streifen schneiden
9. eine Auflaufform einfetten
10. mit den geschnittenen Kartoffeln auslegen
11. darauf Möhren und Paprika verteilen
12. die Zucchini drauflegen und mit Tomaten abdecken
13. darüber locker die Spitzkohlblätter legen
14. darüber eine Lage Speck geben und diese Schichtung noch einmal wieder holen allerdings ohne Kartoffeln
15. die Gemüselagen mit Kartoffeln abdecken
16. darauf die Speckstreifen legen
17. mit geschnittenem Mozzarella Käse und geriebenen Gouda abdecken
18. aus den Eiern und der Sahne und Knoblauch Herbes des Provence, Salz und Pfeffer eine Soße fertigen und über die Masse gießen
19. feine Butterflocken und eine dünne Schicht Paniermehl darüber geben
20. mit etwas Gemüsebrühe angießen
21. circa eine $\frac{3}{4}$ Stunde bei 180° C knusprig braun backen