Zucchini-Kartoffelgratin mit Walnusskruste

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 10 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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 Walnusskerne
50 g	Butter
3 EL	Paniermehl
	Öl für die Form