



## Rezept des Monats

### Briam

#### Griechisches Kartoffelgratin



#### Zutaten für 10 Kinderportionen:

1,5 kg (1500 g) Kartoffeln  
6 (ca. 750 g) Zucchini  
3 (120 g) Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
 $\frac{1}{2}$ -1 Bund Petersilie  
1 kl. Dose (425 ml) gewürfelte Tomaten  
100 ml Olivenöl  
2-3 Tassen Wasser  
Jodsalz, Pfeffer  
eine Prise Zucker



#### Dazu passen:

Oliven, Tzatziki, Tomatensalat,  
Schafskäse

#### So wird's gemacht:

1. Kartoffeln waschen, schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Jodsalz und Pfeffer würzen.
2. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Von jeder Zucchini ein kleines Stückchen probieren, da sie manchmal bitter schmecken. Ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln schichten. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, gut trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. Gehackte Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mit den Tomatenwürfeln aus der Dose mischen, evtl. mit etwas Jodsalz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über die anderen Zutaten geben.
4. Olivenöl und Wasser mischen und über den Auflauf gießen.
5. Bei 160 °C ca. 40 Minuten im Backofen schmoren.

Das schmeckt den Kindern bei KiTa Bremen.