

Deftige Bauernpfanne

[Hauptgerichte](#)



- 850 g Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 mittlere Gemüsezwiebel
- 1 Pack. Bacon in Würfel
- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 100 g Gouda
- Salz, Pfeffer, Muskat (bzw. Regenbogen Pfeffer und Gartenglück von [Edelschmaus](#))

Die Kartoffeln schälen und mit dem [kleinem Küchenhobel](#) auf der Stufe 2 in Scheiben schneiden.

Zucchini mit dem Küchenhobel auf der Stufe 3 in Scheiben schneiden.

Kartoffel- und Zucchini Scheiben in die [große Nixe](#) geben, mit den Gewürzen bestreuen und gut durchmischen.

Die Scheiben auf den leicht geölten [großen runden Stein](#) verteilen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden.

Die Bacon- und Zwiebel Würfel gleichmäßig über die Kartoffel-Zucchini Scheiben verteilen.

Den Gouda mit der [groben Microplane](#) reiben und in einer Schale mit der Milch und Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Milch-Sahnegemisch gleichmäßig über die Kartoffelscheiben verteilen.

Alles im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 45 Min. backen.

Den [großen runden Stein](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.