

Kartoffelauflauf mit Mozzarella

Materialkosten pro Person (Spargel im Angebot): 1,50€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 80 g geriebener Parmesan
- 2 EL Weizenvollkorn Grieß
- Salz & Pfeffer
- Butter für die Form
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker oder Honig
- Oregano
- 150 g Mozzarella
- ½ Bund Basilikum

Rezept:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auflaufform einfetten. Kartoffeln schälen, fein raspeln (geht auch mit einer Küchenmaschine, wenn vorhanden), ausdrücken und mit Ei, Sahne, Parmesan, Grieß, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Masse in die Auflaufform geben und gleichmäßig andrücken. Ca. 30 Minuten backen, die Oberfläche sollte goldbraun sein.
2. Tomaten waschen, putzen, Knoblauch abziehen. Beides sehr fein würfeln und mit Tomatenmark, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Oregano gut verrühren. Mozzarella halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Tomatenmischung gleichmäßig auf die angebackene Kartoffelmasse streichen, mit Mozzarellascheiben belegen und weitere 15 Minuten überbacken. Basilikum waschen, trocknen und zupfen. Kurz vor dem Essen locker auf dem Auflauf verteilen.

Fazit:

Schmeckt sehr fein und ist mal was anderes mit Kartoffeln. Kinder können bei allen Schritten mithelfen, beim Kartoffelraspeln bitte auf die Finger achten, es kann auch eine Hobelhilfe verwendet werden.