

# Kartoffelaufbau mit Tomaten und Mozzarella

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 600g Tomate(n)
- » 250g Mozzarella
- » 1EL Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Ei(er)
- » 4EL Milch
- » 1/2 Bd. Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1/2cm dicke Scheiben teilen. Tomaten abbrausen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in grobe Würfel teilen. Ofen auf 225°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

2. Die Kartoffel- und Tomatenscheiben sowie den Mozzarella abwechselnd in die Form einschichten. Jede Lage Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eier mit der Milch verquirlen, würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und unterrühren. Die Eiermilch über den Auflauf gießen, 40-50min im Ofen garen.

Nährwerte: 330kcal/E14g/F11g/KH42g pro Portion

angelegt am: 13.06.2003

Rezept-Nr: 361

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke