

# Kartoffelgratin mit Mozzarella

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 25g Butter/Margarine
- » 250ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Bd. Basilikum
- » 2 Zwiebel(n)
- » 250g Cocktailtomaten
- » 150g Mozzarella
- » 150g Kochschinken

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und waschen. In einem Topf mit etwas Wasser weich garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln noch im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter in der heißen Milch auflösen. Die Milchmischung nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren. Das Püree glatt rühren und mit Salz sowie Muskat würzen.

2. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, in Streifen schneiden und unter das Püree mischen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Cocktailtomaten abbrausen, vierteln und mit den Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen. Den Mozzarella in Scheiben und den Schinken in Streifen schneiden.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine ofenfeste Auflaufform fetten. Kartoffelpüree nestförmig in die Auflaufform geben. Erst die Tomatenmischung, danach Schinken und Mozzarella auf die Nester verteilen. Im Ofen etwa 15min überbacken, anschließend herausnehmen und mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 470kcal/E26g/F20g/KH44g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005

Rezept-Nr: 1539

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