



*Italienischer
Kartoffelaufbau*



WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Italienischer Kartoffelauflauf

1,2 kg	Kartoffeln (mehlig kochende)
1 Stk.	Zwiebel
½ Liter	Gemüsebouillon
1 Bd.	Peterli
1 Bd.	Dill
3 Stk.	Tomaten
1 Pack	Mozzarella
30 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Kartoffeln schälen und grob zerkleinern. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Beides in der kochenden Gemüsebouillon ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Peterli und Dill feinhacken.

Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Zwiebelringe abgiessen, dabei die Bouillon auffangen.

Kartoffeln mit Zwiebelringen grob zerstampfen.

Butter und 5 Essl. Bouillon zufügen und unter die Masse rühren.

2/3 der Kräuter auch unter die Masse heben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Das Kartoffelzwiebel-Püree in eine gefettete Auflaufform geben.

Tomaten und Mozzarella darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

En Guetä

