



# Kartoffel - Carpaccio mit Büffel Mozzarella, gratiniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, einfach und schnell

## Zutaten

- 400 g große Kartoffeln
- 300 g Büffel-Mozzarella
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kleiner Kopf Frisèesalat
- Etwas weißer Balsamico
- 3 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Zitronenmelisse etc.
- Etwas frischer geriebener Knoblauch
- 1 El Senf
- Olivenöl
- Etwas Zucker, Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Frisèe Salat putzen, waschen / auffrischen und in mundgerechte Stücke zupfen. Trockenschleudern oder auf ein Küchentuch geben.

### Schritt3

Den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und mit etwas Salz und dem Messerrücken zerreiben

#### **Schritt4**

Die Vinaigrette:

#### **Schritt5**

2 El Wasser, den Balsamico, dem Senf, die Kräuter, Knoblauch, frisch gemahlene Pfeffer und einer Prise Zucker dazu geben. Alles mit 3 - 4 El Olivenöl verrühren.

#### **Schritt6**

Die Kartoffeln ungeschält mit Salz und Kümmel nicht zu weich kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden.

#### **Schritt7**

Einen Tellerboden mit etwas Olivenöl ausstreichen und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben. Mit den Kartoffelscheiben gleichmäßig, dicht an dicht belegen und den Büffel - Mozzarella, in Scheiben, gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen.

#### **Schritt8**

In die auf 180° - 200° C vorgeheizten Grillstäbe schieben und 5 - 6 min. überbacken, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Mit der Vinaigrette das Kartoffel Carpaccio marinieren (geht gut mit einem Küchenpinsel) und mit dem Rest den Frisée Salat anmachen, über dem Carpaccio verteilen, sofort lauwarm servieren.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, fleischlos, frisch, herzhaft, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-carpaccio-mit-bueffel-mozzarella-gratiniert/>