



Kartoffel - Galettes mit Tomaten, Rosmarin und Käse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Fleischlos, knusprig lecker, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln in dünne Streifen geraspelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gerieben
- 2 El Pflanzenöl
- 2 El Butter
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 vollreife Fleischtomaten nach Größe, in Scheiben
- 100 g geriebener Bergkäse, Parmesan oder Gouda
- 1 El frischer gehackter Rosmarin

Zubereitungsart

Schritt1

Die geraspelten Kartoffelstreifen zunächst in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Die geriebene Zwiebel unter mengen, gut mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt2

Das Öl in einer großen Stielpfanne erhitzen und etwas 8 cm große, aber recht dünne Reibekuchen formen. Nicht dicker als 1 cm, geht am besten mit einem Ring. Etwa 6 - 8 min. von beiden Seiten knusprig braten.

Schritt3

Auf das flache Backblech setzen und "üppig", dicht an dicht mit Tomatenscheiben belegen, herzhaft pfeffern und mit etwas Knoblauchsatz bestreuen.

Schritt4

Den geriebenen Käse mit Rosmarin mischen und über den Tomaten verteilen.

Schritt5

Für 10 - 12 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben und knusprig überkrusten.

Schritt6

Dazu reiche ich meinen herzhaften Gemüse - Joghurt - Dip.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-galettes-mit-tomaten-rosmarin-und-kaese/>