

Mediterranes Kartoffelgratin mit Mozzarella



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 45m

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

Das klassische, französische Kartoffelgratin ist eine tolle Beilage oder kann je nach Kombination sogar zum Hauptgericht werden. Es eignet sich zu allen Jahreszeiten - im Frühling kann man es z.B. mit Spargel und Tomaten ergänzen, im Herbst mit Kürbis und jetzt im Winter darf es ruhig ein wenig geräucherter Speck sein.

Wem es zu kalorienhaltig ist, kann die Sahne durch fettarme Milch oder Sojamilch ganz oder teilweise ersetzen. Die Käsemenge und Fettstufe kann man ebenfalls den eigenen Bedürfnissen und Vorlieben anpassen.

Zutaten

- 800 g festkochende Kartoffeln

- 4 Rispentomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 100 g Oliven
- 3 - 5 Peperoni
- 200 g Mozzarella
- 5 Stiele Thymian
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft: 180°C). Eine ausreichend große, feuerfeste Auflaufform ausfetten.

Schritt2

Die Milch mit der Sahne mischen und mit der angedrückten Knoblauchzehe kurz aufkochen, ausziehen lassen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken, Knoblauchzehe wieder entfernen.

Schritt3

Kartoffeln schälen und in ½ cm dicken Scheiben schneiden. Tomaten in ½ cm dicken Scheiben schneiden. Die Kartoffel- und Tomatenscheiben abwechselnd in die Auflaufform legen, sodass sie geschichtet werden. Mit der Sahnemilch übergießen. Für ca. 30 - 35 min. auf der 2. Schiene von oben im Backofen lassen. Die Mozzarellawürfel mit den Peperoni- und Olivenringen mischen und 5-6 Min. vor Garzeitende über das Gratin streuen und überbacken. Mit Thymianblättchen zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelgratin-mozzarella/>