

Mediterraner Gemüse - Kartoffelreibekuchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die fleischlose Kartoffelpizza, zünftig, für jeden Tag

Zutaten

- 800 - 1000 g große, gekochte Pellkartoffeln
- 1 kleine Auberginen in Scheiben
- 1 kleine, grüne Paprikaschoten, geviertel
- 2 kleine, rote Paprikaschoten, geviertel
- 1 kleine, gelbe Paprikaschoten, geviertel
- 1 kleine Zucchini in Scheiben
- 4 kleine, feste Tomaten in dickeren Scheiben
- 8 -10 Stück schwarze Oliven ohne Stein in Scheiben
- 1 - 2 gedrückte Knoblauchzehen
- 1 kleine, fein gewürfelte Chili Schote
- Etwas frischen Rosmarin, Thymian und Majoran, gehackt
- 2 El Olivenöl
- 60 - 80 g frisch gehobelter Parmesan
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffelreibekuchen:

Schritt2

Die nur 10 min. mit Salz und Kümmel gekochten Pellkartoffeln in grobe Streifen hobeln. In eine Pfanne mit heißem Öl geben, etwas andrücken, salzen und pfeffern; Nur einmal wenden, vier goldbraun gebratene "Kartoffel - Rösti" herstellen,

Schritt3

Die Paprikaschoten putzen,vierteln und in wenig Öl recht scharf anbraten,die Haut fast schwarz werden lassen, abziehen.

Schritt4

Die Auberginen und die Zucchini in wenig Öl mit dem Knoblauch absteifen lassen. Die Tomaten vierteln und entkernen.

Schritt5

Schritt6

Die Garnitur nach dem Farbenspiel:

Schritt7

Man beginnt mit den Tomatenvierteln, dann folgt der Paprika, die Auberginen, der gelbe Paprika, die Zucchini usw..

Schritt8

Für 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

In den letzten 10 min, die Oliven und den frisch gehobelten Parmesan üppig darüber verteilen

Schritt10

Appetitlich, goldbraun überbacken.

Tags: für jeden tag, gesund, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-gemuese-kartoffelreibekuchen/>