



# 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/>