



Kartoffel-Tomaten-Gratin

Zutaten (für 4 Personen):

- 900 g festkochende Kartoffeln
- 600 g Tomaten
- 2 P. Mozzarella
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Sahne
- 1 - 1 1/2 TL „rische's Café de Paris“
- Salz und Pfeffer
- Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln mit Schale ca. 20 Minuten in Salzwasser garen, pellen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Tomaten waschen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauchwürfel darin kurz dünsten. Sahne und „Café de Paris“ hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Backofen vorheizen auf 220°C Ober- und Unterhitze. Auflaufform mit Butter gut einfetten.
- Kartoffelscheiben, Tomaten und Mozzarella abwechselnd in die Auflaufform schichten und Sahneseauce gleichmäßig darüber verteilen.
- Einige Butterflocken darauf setzen und für ca. 20 Minuten im Ofen überbacken.

Ein Rezept aus rische's Koch- und Genusswelt®