

Rezept

# Gratinierte Oregano-Kartoffeln

Ein Rezept von Gratinierte Oregano-Kartoffeln, am 01.03.2024

## Zutaten

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>700 g</b> kleine fest kochende Kartoffeln | Salz                     |
| <b>500 g</b> Tomaten                         | <b>125 g</b> Mozzarella  |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                      | <b>1 Bund</b> Petersilie |
| <b>1/2 Bund</b> Oregano                      | <b>2 EL</b> Olivenöl     |
| <b>100 g</b> Sahne                           | Pfeffer                  |
| <b>1 EL</b> Butter                           |                          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in Salzwasser eben gar kochen, dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

---

2. Tomaten waschen und mit dem Mozzarella in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Petersilie und Oregano waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

---

3. Backofen auf 220° vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch dazupressen und Kräuter einrühren. Im Fett kurz schwenken, salzen und pfeffern. Sahne angießen, einmal aufkochen lassen.

---

4. Kartoffeln, Tomaten und Mozzarella in eine flache feuerfeste Form schichten, jede Lage salzen und pfeffern. Kräutersahne darüber geben. Mit Butterflöckchen belegen. Gratin im Ofen (unten, ohne Umluft) in 20 Min. leicht bräunen.