

Rezept

Gratinierte Süßkartoffeln mit Mozzarella

Ein Rezept von Gratinierte Süßkartoffeln mit Mozzarella, am 28.06.2026

Zutaten

1 Süßkartoffel (ca. 500 g)	3 EL Olivenöl
1 kleiner Zucchini	100 g Kirschtomaten
2 dünne Frühlingzwiebeln	1 EL Kürbiskerne
125 g Mini-Mozzarellakugeln (mind. 20 % Fett i. Tr.)	1 TL getrockneter Thymian
Salz	Pfeffer
4 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 580 kcal, 33 g F, 19 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Süßkartoffel schälen, längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. beidseitig braten. Zucchini waschen, putzen, klein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden.
2. Kürbiskerne hacken. Mozzarella abtropfen lassen und halbieren. Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Kerne, Mozzarella und Thymian mischen, salzen und pfeffern.
3. Kartoffelscheiben nebeneinander in eine Auflaufform (ca. 30 × 40 cm) legen. Gemüsemischung darauf verteilen und mit dem übrigen Öl (1 EL) beträufeln. Kartoffeln im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. überbacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, diese hacken und auf die gratinierten Süßkartoffeln streuen.