

Rezept

Kartoffel-Tomaten-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Tomaten-Gratin, am 29.05.2023

Zutaten

800 g mehlig kochende Kartoffeln	800 g feste Tomaten
1 großes Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	4 EL geriebener Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale in wenig kochendem Wasser 15 Min. vorgaren. Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln pellen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Petersilie waschen und trockenschütteln, Knoblauch schälen. Beides fein hacken.
3. Eine Auflaufform mit etwas Öl fetten. Kartoffeln und Tomaten abwechselnd dachziegelartig einschichten, salzen, pfeffern und mit der Petersilienmischung bestreuen. Mit dem übrigen Öl beträufeln und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 30 Min. backen. Den Käse darüber streuen und das Gratin noch etwa 10 Min. backen.