

Rezept

Schichtpfanne mit Käse

Ein Rezept von Schichtpfanne mit Käse, am 28.06.2026

Zutaten

700 g Kartoffeln

Salz

400 g Zucchini

50 g Rucola

Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

3 EL Olivenöl

6 Tomaten

200 g Reibekäse

40 g schwarze Oliven (ohne Stein, in Scheiben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 455 kcal, 27 g F, 21 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der Küchenmaschine in dünne Scheiben hobeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Die Kartoffelscheiben mit Salz, Rosmarin und 2 EL Öl mischen. In einer großen, hohen Pfanne rundherum im übrigen Öl anbraten, dann zugedeckt ca. 5 Min. schmoren. Zwischendurch wenden.
2. Inzwischen Zucchini und Tomaten waschen, Enden bzw. Stielansätze entfernen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern. Ein paar Stängel beiseitelegen, den Rest hacken. Die Kartoffeln wenden. Im Wechsel Rucola, Reibekäse, Zucchini, Rucola, Käse und Tomaten in die Pfanne schichten. Zwischendurch salzen und pfeffern. Mit Oliven und Käse schließen.
3. Zugedeckt bei kleiner Hitze weitere 10 Min. schmoren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Rucola anrichten und servieren.