

Gourmet - Tip

Kartoffel - Gemüse Gratin

Zutaten für ca. 4 Portionen

750 g	Kartoffeln
4	Tomaten
250 g	Zucchini
250 g	Mozzarella
1 EL	Landöl
2 EL	Bruschetta arrabbiata Gewürzubereitung
	Meerspeisesalz aus der Mühle
	Pfeffermischung bunt aus der Mühle

Kartoffeln schälen, waschen und gar kochen. Tomaten und Zucchini waschen und putzen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit dem Landöl einfetten und Kartoffel-, Zucchini- und Tomatenscheiben in bunter Reihenfolge in die Form schichten. Mit Salz & Pfeffer sowie der Bruschetta Gewürzubereitung würzen.

Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 225°C garen, kurz herausnehmen, mit den Mozzarellascheiben belegen und ca. weitere 5 Minuten überbacken bis der Mozzarella leicht zerlaufen ist.

Unsere Bruschetta-
Gewürzubereitungen sind...
... natürlich hausgemacht!
... frei von Konservierungsstoffen
& Geschmacksverstärkern!
... Natur pur!