

Kartoffelgratin

von Stefanie Portmann

Mengen für 50 Personen

Backen untere Ofenhälfte 180-200°C

Gewürze: Salz, Petersilie, Oregano

7.5 kg Kartoffeln	Gschwellti machen (kochen 30-50min) Schälen, in Scheiben schneiden
6.0 kg Gemüse nach Wahl	Zucchetti, Peperoni, Tomaten schneiden
10 Stück Zwiebeln	fein schneiden
25 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
1.75 kg Mozzarella	in scheiben schneiden zu geben
4 Liter Olivenöl	darüberträufeln
7.5 kg Kartoffeln	Gschwellti in Scheiben schneiden in Form geben
6.0 kg Gemüse nach Wahl	schneiden, in Form geben
10 Stück Zwiebeln	fein schneiden, zugeben
25 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
1.75 kg Mozzarella	in Würfel schneiden, begeben
4 cl Olivenöl	8EL darüberträufeln
5.0 g Kräutersalz	
50 g Parmesan	10 EL geriebend darüber streuen