

# Kartoffelgratin

von Stefanie Portmann

Mengen für 7 Personen

Backen untere Ofenhälfte 180-200°C

Gewürze: Oregano, Salz, Petersilie

1.05 kg Kartoffeln	Gschwellti machen (kochen 30-50min) Schälen, in Scheiben schneiden
840 g Gemüse nach Wahl	Zucchetti, Peperoni, Tomaten schneiden
1.4 Stück Zwiebeln	fein schneiden
3.5 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
245 g Mozzarella	in scheiben schneiden zu geben
5.6 dl Olivenöl	darüberträufeln
1.05 kg Kartoffeln	Gschwellti in Scheiben schneiden in Form geben
840 g Gemüse nach Wahl	schneiden, in Form geben
1.4 Stück Zwiebeln	fein schneiden, zugeben
3.5 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
245 g Mozzarella	in Würfel schneiden, begeben
5.6 ml Olivenöl	8EL darüberträufeln
0.7 g Kräutersalz	
7.0 g Parmesan	10 EL geriebend darüber streuen