



Kartoffelgratin

von Stefanie Portmann

Mengen für 10 Personen

Backen untere Ofenhälfte 180-200°C

Gewürze: Salz, Petersilie, Oregano

1.5 kg Kartoffeln	Gschwellti machen (kochen 30-50min) Schälen, in Scheiben schneiden
1.2 kg Gemüse nach Wahl	Zucchini, Peperoni, Tomaten schneiden
2.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
350 g Mozzarella	in scheiben schneiden zu geben
8.0 dl Olivenöl	darüberträufeln
1.5 kg Kartoffeln	Gschwellti in Scheiben schneiden in Form geben
1.2 kg Gemüse nach Wahl	schneiden, in Form geben
2.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden, zugeben
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
350 g Mozzarella	in Würfel schneiden, begeben
8.0 ml Olivenöl	8EL darüberträufeln
1.0 g Kräutersalz	
10 g Parmesan	10 EL geriebend darüber streuen