Kartoffelauflauf mit Mozzarella und Tomaten

Der Kartoffelauflauf mit Mozzarella und Tomaten ist ein köstliches und einfaches Gericht zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochend)
500 g	Tomaten
200 g	Mozzarella
2 Stk.	Eier
250 ml	Schlagobers
250 ml	Sauerrahm
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
200 g	Käse (gerieben)
	Butter (für die Auflaufform)

Zubereitung

1. Für den **Kartoffelauflauf mit Mozzarella und Tomaten** die Kartoffeln mit Schale zirka 15 Minuten in kochendem Wasser garen. Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten heiß überbrühen und ebenfalls mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zerschneiden.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Eier mit Sauerrahm und Schlagobers verquirlen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln-, Tomatenscheiben und Mozzarella in die Form schichten. Mit der Eiermischung übergießen und mit geriebenen Käse bestreuen.

3. Den Kartoffelauflauf mit Mozzarella und Tomaten im Ofen zirka 20 Minuten goldbraun überbacken.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Zum vegetarischen Kartoffelauflauf mit Mozzarella und Tomaten einen grünen Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.