

Italienischer Kartoffelgratin

Für 4 Personen



1 kg Kartoffeln, 1 Dose Pelati, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bündel Petersilie, Salz und Pfeffer, 1-2 dl Gemüsebouillon, 2 EL Olivenöl, 2 EL geriebener Parmesan.

Die Kartoffeln in Scheiben, die Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alles lagenweise mit Salz und Pfeffer gewürzt in eine Gratinform füllen, Bouillon dazugießen, die Oberfläche mit Öl beträufeln. Gratinieren. Fünf Minuten vor Ende der Backzeit mit Käse bestreuen.

Gratinieren: Heissluft 170-180 Grad oder mit Ober-Unterhitze bei 180-190 Grad 50-55 Minuten.

Rezept: Miele Kursküche Spreitenbach