

Kartoffel-Tomaten

Gratin

Bio Kochbox KW 38



Kartoffel-Tomaten Gratin



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 250 g Tomaten
- 75 g Reibekäse
- 1 EL Basilikum

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 75 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schale garen, abgießen, ausdämpfen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze heraus-schneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Ca. die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf/einer Pfanne aufschäumen lassen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen. Tomaten und Kartoffeln abwechselnd im Kranz einschichten (außen Kartoffeln, dann Tomaten, innen wieder Kartoffeln). Die Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen. Die flüssige Butter darüber gießen, salzen und pfeffern.

Die zweite Schicht Kartoffeln und Tomaten wieder im Kranz auf die erste legen. Mit Basilikum bestreuen. Den restlichen Käse und die restliche Butter in Flöckchen daraufsetzen. Das Gratin im vorgeheizten Backofen bei 225° in 25 Minuten goldbraun überbacken.