

# Kartoffelscheiben, mit Mozzarella überbacken [Patate al mozzarella]



## Zutaten für 6 Stück:

3 größere Kartoffeln  
125 g Mozzarella  
1 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe  
grobes Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 1/2 EL Olivenöl

1. Kartoffeln weich kochen oder dämpfen.  
2. Frühlingszwiebel waschen, trocknen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden.  
3. Knoblauch schälen und in einen Mörser pressen. Mit einem TL grobem Salz mörsern. Olivenöl zugießen und vermengen, so dass eine Knoblauchpaste entsteht.  
4. Mozzarella abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Mit der Knoblauchpaste mit Hilfe einer Gabel vermengen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Frühlingszwiebelstückchen unterheben.

5. Backofen auf 200° vorheizen.

6. Aus jeder Kartoffel zwei ca. 15 mm dicke Scheiben schneiden, Enden anderweitig verwenden.

7. Kartoffelscheiben in eine backofengeeignete Form setzen. Mit einem TL in jede Scheibe eine Mulde schneiden. Großzügig Mozzarellamasse darauf geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

## Hinweise:

Wenn man keinen Mörser hat, kann man Knoblauch und Salz auch auf einem Schneidbrett mit einer großen Messerklinge zu einer Paste verarbeiten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Amuse-Gueule, warme Häppchen, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023