

# Kartoffeln mit Mozzarella überbacken



## Zutaten für vier Personen:

4-5 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Mozzarella (250 g)  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1-2 Scheiben Bacon (optional)

1. Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. In einem Topf mit Siebeinsatz etwa 30 Minuten dämpfen.  
2. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken.  
3. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.  
4. Knoblauchzehen abziehen, halbieren und Keim entfernen.  
5. Frühlingszwiebel mit Mozzarellawürfeln, dem gepressten Knoblauch sowie dem Olivenöl vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Gabel zum zerdrücken

nehmen, um eine geschmeidige Masse zu erzielen.

6. Kartoffeln halbieren, mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen und Gratiniermasse darauf verteilen.

7. Optional Bacon in Streifen schneiden und zusätzlich auflegen.

8. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

## Hinweise:

Eventuell von den Kartoffeln etwas den Boden weg-schneiden, damit sie eben liegen bleiben.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, Kartoffeln, vegetarisch (ohne Bacon), italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2024