

SCHNELLER KARTOFFEL-TOMATEN AUFLAUF

SCHNELLER KARTOFFEL-TOMATEN AUFLAUF

Ich habe zum Geburtstag ein Portions-Gratinförmchen bekommen und das wollte ausprobiert werden. Also wurden die drei verbliebenen Mini-Kartoffelchen vom Wochenende mit Crème Fraîche, Salbei und Tomaten kombiniert und mit Käse überbacken. Schnell und unkompliziert – genau das Richtige wenn man nach einem langen Tag nach Hause kommt.



Zutaten pro Portion:

3 kleine, vorgekochte Kartoffeln (hier Drillinge)

1 EL Crème fraîche

1 Salbeiblatt

1 Cocktail-Strauchtomate

2 EL geriebener Käse (hier Mozzarella)

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich nehme die Kartoffeln vom Vortag aus dem Kühlschrank und breche sie in Stücke. Dabei wird jede Kartoffel so Pi x Daumen gedrittelt. Dann lasse ich sie kurz (10 Minuten) auf Raumtemperatur kommen. In dieser Zeit hacke ich ein Salbeiblatt sehr fein und vermische es mit Crème fraîche. Außerdem schneide ich die Tomate in dünne Scheiben. Dann schichte ich die aufgebrochenen Kartoffeln, bedeckt mit Crème fraîche, in das Gratin-Förmchen. Die Kartoffeln sollten in einer Schicht den Boden bedecken. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit den Tomatenscheiben belegen. Dann nochmal mit Pfeffer und Salz würzen.



Jetzt den geriebenen Käse darüber geben und das Förmchen für 12-15 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Sobald der Käse den gewünschten Bräunungsgrad hat ist der kleine Auflauf fertig.



Je nach Lust und Laune noch mit einem Salbeiblättchen dekorieren.

Fertig!

