

Kartoffeln mit Tomaten & Mozzarella bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Kartoffeln, 4 Esslöffel Olivenöl, 2 Teelöffel Butter, 600 gr Tomaten, 300 gr Mozzarella, 2 Zehen Knoblauch, 2 Teelöffel Rosmarinnadeln.

Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis die Kartoffeln noch nicht so ganz gar aber auch nicht ganz ungar sind, oder so. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die schiebchengeschnittenen Kartoffeln unter ständigem Wenden etwa 15 Minuten braun bratzeln. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtrotzen lassen und würfeln. Knoblauch abziehen und würfeln. Zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin würzen. Fett abgießen? Nöööö! Tomaten und Mozzarella reinhaun. Zugedeckt etwa drei Minuten weitergaren, bis der Käse seinen Aggregatzustand geändert hat. Zum Essen das Gericht mit Limettensaft bedröppeln.