

Sören Anders Kartoffel-Tomaten-Auflauf

Montag, 5. September 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Leichte Küche, Vegetarisch

Zutaten:

| | |
|-----------|--|
| 1 kg | festkochende Kartoffeln |
| 3 Zweige | Thymian |
| 4 EL | Olivenöl |
| etwas | Salz |
| etwas | Pfeffer aus der Mühle |
| 1 | rote Zwiebel |
| 500 g | gemischte Tomaten (z. B. rote, gelbe, orangefarbene) |
| 2 | Ochsenherz-Tomaten |
| 250 g | Mozzarella |
| 8 Stängel | frischer Majoran |

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.
2. Thymian abbrausen und trockenschütteln.
3. Etwas Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten leicht bräunen. Die Thymianzweige dazugeben und Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
5. Ein Backblech dünn mit Olivenöl bestreichen, die vorgebratenen Kartoffeln darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten vorbacken.
6. Inzwischen die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
7. In einer Pfanne die Zwiebel in etwas Olivenöl kurz andünsten.
8. Alle Tomaten waschen und den Strunkansatz entfernen, Tomaten in Scheiben schneiden.
9. Mozzarella in Würfel schneiden
10. Majoran abbrausen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
11. Das Blech mit den Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Thymianzweige entfernen. Die gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und die Hälfte des Majorans auf den Kartoffeln verteilen. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Käse darüberstreuen.
12. Alles wieder in den Ofen geben und ca. 10 Minuten fertigbacken.
13. Den fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit den restlichen Majoranblättern bestreuen und genießen.



Pro Portion: 440 kcal/ 1840 kJ
45 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 20 g Fett