Überbackene Kartoffeln mit Schinken und Mozzarella

Eine ofenfeste Form ausbuttern

Salz, Pfeffer, Paprika

würzen

Gratinieren
Obere Ofenhälfte
220 °C (Heissluft 200 °C)
ca. 15 Min.

2 kg Gschwellti, frisch gekocht

schälen, quer halbieren, in die ausgebutterte Gratinform legen

mit
400 g Schinken, in Quadrate geschnitten
800 g Mozzarella, in Würfel geschnitten
250 g schwarze Oliven, entsteint, halbiert

die Kartoffeln belegen

Geeignet für: Fleisch
Schwierigkeitsgrad: einfache Zubereitung