

Überbackene Kartoffeln mit Schinken und Mozzarella

Eine ofenfeste Form ausbuttern

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

Salz, Pfeffer, Paprika

würzen

Gratinieren

Obere Ofenhälfte

220 °C (Heissluft 200 °C)

ca. 15 Min.

Geeignet für: Fleisch

Schwierigkeitsgrad: einfache Zubereitung