

Raclette-Rezept

Gratinierte Kartoffel-Caprese

Zutaten für 4 Pfännchen:

4 Stück	Pellkartoffeln kleine
2 Stück	Roma-Tomaten
8 Scheiben	Mozzarella
1 kl. Bund	Basilikum
20 g	Pesto
60 g	jungen Gouda
eine kleine Prise	Raclette-Gewürz

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag kochen. Tomaten, Kartoffeln und Mozzarella in Scheiben schneiden. In das Pfännchen Kartoffelscheiben, Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum hintereinander legen. Mit einer kleinen Prise Raclette-Gewürz würzen und mit Gouda überbacken. Auf die überbackenen Pfännchen je nach Geschmack Pesto geben.