

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Mit Tomaten Und Mozzarella

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

für zwei Portionen

500 g	kleine Kartoffeln	2	Knoblauchzehen
2	Essl. Olivenöl		Salz
1	Teel. Butter		frisch gemahlener Pfeffer
2	Fleischtomaten	1	Essl. Rosmarinnadeln
1	Mozzarella - Käse (150 g)	1	Limette

Kartoffeln bürsten und in dünne Scheiben schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln unter ständigem Wenden etwa 15 Minuten braun braten. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Knoblauch abziehen und würfeln. Zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Fett abgießen. Tomaten und Mozzarella zugeben. Zugedeckt etwa drei Minuten weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Essen das Gericht mit Limettensaft beträufeln.