

Italienisches Käse-Kartoffelpüree bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln (mehligkochend), 125-200 ml Milch, 5-6 Esslöffel Olivenöl, 100 gr frisch geriebenen Parmesan, 1 Kugel Mozzarella, 3-4 Esslöffel gehackten Basilikum, etwas Muskat, Salz, Pfeffer aus Mühle.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Kartoffeln schälen, gar kochen und zu Püree stampfen.
Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
Auflaufform einfetten.

Die Zubereitung:

Kartoffelpüree mit Milch, Olivenöl, Parmesan, Mozzarella und Basilikum gut verrühren und mit dem Gewürzen abschmecken.
Masse in die Auflaufform geben und für ca. 10 min im Backofen (mittlere Schiene) gratinieren lassen.