

## KARTOFFELGATEAU

---



### Menù-Zutaten

---

1000 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)  
- Z62  
q.b. Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl) -  
7028

### Zutaten

---

200 g Mozzarella  
n.B. Salz und Pfeffer  
3 Eier  
200 g Gekochter Schinken  
Muskatnuss

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

---

#### FÜR 1 GRATINFORM

Die essfertigen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse pressen, die Eier, gewürfelten gekochten Schinken, Mozzarellawürfel, geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Eine Gratinform mit Butter fetten und gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen. Die Masse in die Gratinform geben und glattstreichen. 40 Minuten bei 20 % Feuchtigkeit und 180 °C backen.