

KARTOFFELGATEAU



Menù-Zutaten

1000 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)
- Z62
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

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.

Verarbeitung ohne Gluten
