

## Röstitaler mit Tomate-Mozzarella überbacken

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



- 2 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse zu Talern formen und bei mittlerer Hitze pro Seite 7-10 Minuten goldbraun ausbacken.

- 3 -

Backofen auf Grillstufe stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Röstis damit belegen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

- 4 -

Röstis vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.

### Zutaten für 3 Portionen

750 g Kartoffeln  
1 Frühlingszwiebel  
4 Tomaten  
250 g Mozzarella  
2 Teelöffel italienische Kräuter  
Salz, Pfeffer  
Basilikum zum Garnieren  
Butter zum Braten

### Besonderes Zubehör

Reibe

Wenn dir die knusprigen Taler und ihr pures Selbst mal nicht genügen, überback sie! Zum Beispiel Caprese-Style mit Tomate und Mozzarella - die schmelzende Haube ist nie fehl am Platz.

- 1 -

Kartoffeln schälen, grob reiben und überschüssige Flüssigkeit sanft mit den Händen ausdrücken. Frühlingszwiebel fein hacken und mit italienischen Kräutern unter Kartoffeln mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.