

Rösti-Tomaten-Mozzarella-Gratin

750 g TK Rösti-Ecken
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
15 g Olivenöl
30 g Tomatenmark
2 Dosen stückige Tomaten
(à 425 ml)
1 EL Kräuter der Provence
1 EL italienische Kräuter
1-2 TL Zucker
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Paprika edelsüß

2 Kugeln Mozzarella
1 EL Basilikum



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln und Knoblauchzehen würfeln und in Olivenöl andünsten.
(im TM: Zwiebeln halbiert und Knoblauchzehen **10 sek./Stufe 5**, herunterschieben,
Öl zugeben und **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Tomatenmark zugeben und anschwitzen.
(im TM: **2 min./Varoma/Stufe 1**)

Tomaten und Gewürze zufügen und kurz aufkochen lassen.
(im TM: **6 min./90 Grad/Stufe 2**)

Soße in den großen Bäker geben.

Röstiecken auf beiden Seiten in der Pfanne ohne Fett **je 2-3 min.** braten und auf der Soße verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Rösti-Ecken legen. Mit getrocknetem Basilikum bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **20 min.** überbacken.