

Gattò di patate

(Klassischer Kartoffelauflauf aus Neapel)



Zutaten:

1½ kg Kartoffeln (keine Frühkartoffeln), Salz
1 Bund Petersilie
100 g gekochter Schinken oder Salami oder Mortadella
70 g Butter
250 g Mozzarella
100 g Pecorino
100 g frisch geriebener Parmesan
4 Eier
50 ml Milch
schwarzer Pfeffer
30 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser weich kochen. Etwas ausdampfen lassen, dann schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Leicht abkühlen lassen.

Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Schinken und/oder die Salami/Mortadella in kleine Würfel schneiden. Von der Butter etwas zum Einfetten beiseitelegen, den Rest würfeln. Mozzarella und Pecorino klein schneiden.

Die Kartoffelmasse mit Petersilie, Schinken und/oder Salami, Butter, Parmesan, Eiern und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Hälfte der Kartoffelmasse einfüllen und mit Mozzarella und Pecorino belegen. Die restliche Kartoffelmasse darauf verteilen.

Mit Semmelbröseln bestreuen und die restliche Butter in kleinen Stücken darauf verteilen.

Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Vor dem Servieren etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann in Stücke schneiden.

Ungewöhnlich für Kartoffelgerichte:

Der Gattò di patate schmeckt auch kalt!

Buon Appetito!