



GATTÒ DI PATATE

*Aulettas
Gold* 

GATTÒ DI PATATE

Beim Gattò di patate handelt es sich um einen herzhaften Kartoffelkuchen. Dieser ist sehr einfach, lecker und wird mit minimalen Arbeitsaufwand zubereitet.

Gattò ist übrigens das neapolitanische Wort des französischen Gâteau, was Kuchen bedeutet. Die französische Küche erhielt durch Marie-Antoinette, Königin von Frankreich, Einzug in die neapolitanische Küche, denn diese sandte zwei Köche zu Ihrer Schwester Maria Carolina die Königin von Neapel-Sizilien.

Mit dem Wissen, dass dieses Gericht früher von königlichen Köchen zubereitet wurde, wünschen wir Ihnen – buon appetito!

Zutaten - für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln	100 g	geriebener Parmesan
50 g	Butter	6	Scheiben gekochter Schinken
200 g	Mozzarella		Paniermehl
3	Eier		Salz
1/2	Glas Milch		Pfeffer

Arbeitszeit: 15 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Gesamtzeit: 55 Minuten

Zubereitung

1. Kartoffeln abkochen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse pressen.
2. Schinken und Mozzarella in Würfel schneiden und zur Seite legen.
3. Den „Kartoffelbrei“ mit den Eiern, der Butter und dem Parmesan mischen.
4. Die Milch hinzufügen um die Masse weicher zu machen.
5. Schinken und Mozzarella vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Masse in eine eingefettete Auflaufform geben und mit einer dünnen Schicht Paniermehl bedecken.
7. Anschließend ca. 40 Minuten bei 180 °C backen und warm servieren.

Anmerkungen

Das Gattò schmeckt auch kalt hervorragend.