



## Genuss-Rezept

### Antipasti Kartoffeln mit Geflügel-Mortadella

#### Zutaten für 4 Personen

400 g	Gutfried Geflügel Mortadella „Frische Paprika“
1 kg	Kartoffeln, Bioqualität
3 - 4	Schalotten
2- 3	Zehen Knoblauch gehackt
100 ml	süße Sahne
3	Eier
50 g	frische Butter
100 g	Parmesankäse geraspelt

Salz Pfeffer aus der Mühle  
Eine Prise gemahlene Muskatnuss

Einige Zweige Rosmarin  
Einige Zweige Liebstöckelkraut



#### Zubereitung

Die Kartoffeln zuerst gar kochen, dann pellen und in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann den gehackten Knoblauch zusammen mit den gehackten Kräutern ca. 3 Minuten in Butter glasig dünsten.

Die Eier, die Hälfte von dem Parmesankäse und der süßen Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Geflügel Mortadella in ca. 1 cm. Streifen schneiden. Eine Kastenbackform mit Backpapier auslegen.

Jetzt Schichtweise Kartoffeln, Schalotten, Geflügel Mortadella und die Eiermasse in die Backform geben. Zuletzt den restlichen Parmesankäse aufstreuen und im Backofen (vorgeheizt) 40 Minuten bei  $180^{\circ}$  Grad backen.

**Pro Portion:** 72g kcal, 20 g Eiweiß, 52 g Kohlenhydrate, 46 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.