



Salami - Mozzarella Kartoffeln

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 19m
- **Fertig in** 34m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '34', 'cook_time' : '19m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Ideal für die Garten Party, herzhaft, einfach und schnell

Zutaten

- (Etwa 30 Stück)
- 5 große Pellkartoffeln, gekocht, geschält in 1 cm dicken Scheiben
- 7 - 8 feste Tomaten in Scheiben
- 400 g Mozzarella in Scheiben
- 30 Scheiben Salami
- Salz, grob gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln zunächst in Salzwasser mit etwas Kümmel 15 - 16 min. kochen, schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt2

Darüber 1 Scheibe Salami und Tomate geben und mit grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt3

Erst jetzt die Mozzarella Scheibe darüber geben und in die mittlere Schiene des auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, Mozzarella zerlaufen lassen, heiß servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salami-mozzarella-kartoffeln/>