

REZEPTE

TORTINA DI PATATE KARTOFFELTÖRTCHEN

Zutaten:

*Mehlige Kartoffeln, Schinken, Speckwürfel, Mozzarella
Parmesan, Muskatnuss, Butter, Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und pressen. Schinken und Mozzarella würfeln, Speckwürfel dazugeben und alles unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Kleine Förmchen fetten und bröseln. Kartoffelmasse locker in die Formen geben und mit Parmesan bestreuen. Bei 180°C ca. 30 min. backen.

Koch - Francesco Aprea, Italienischer Hobbykoch

HAUS
DER
FRAU

