

Tessiner Kartoffeln mit Camembert und Romanesco

für vier Personen

Zutaten:

- **500 gr kleine, festkochende Kartoffeln**
- **1/2 Esslöffel Butter**
- **1/2 Esslöffel Olivenöl**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **1 Esslöffel tiefgefrorenes Tomatenmark**
- **300 gr Romanesco (Gemüse, ähnlich dem Brokkoli), kleine Röschen**
- **200 gr Camembert oder Brie, dünne Scheiben**

Kartoffeln weich dämpfen und schälen. Butter und Öl in einer gusseisernen oder beschichteten Pfanne erhitzen. Die Pfanne soll so groß sein, dass die Kartoffeln in einer Schicht den Pfannenboden bedecken.

Kartoffeln in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren lassen, bis die Kartoffeln auf einer Seite goldbraun gebraten sind. Kartoffeln umdrehen und zugedeckt auf der anderen Seite goldbraun schmoren.

Das tiefgefrorene Tomatenmark auf eine Gabel spießen, die Kartoffeln rundum dünn mit Tomatenmark bestreichen und zugedeckt noch kurz schmoren, dabei einmal wenden.

Romanesco zugedeckt über Wasserdampf bissfest garen. Romanesco zwischen den Kartoffeln verteilen. Die Kartoffeln mit Käse belegen und zugedeckt kurz erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

Quelle: Elisabeth Fischer: Kartoffelgerichte schnell & einfach, erschienen im Mosaik Verlag, ISBN 3-576-11188-3 (wenn auch Ihr Rezept das "Rezept der Woche" werden soll, dann schicken Sie es an BioKoeln@aol.com).