



# Rezepte

#25



DONATI VINI

# ZUTATEN



1 ZWIEBEL  
4 GROSSE KARTOFFELN  
3 EL OLIVENÖL  
SALZ, PFEFFER  
300G MONTASIO-KÄSE



# Zubereitung

#FRICO



ZWIEBEL SCHÄLEN, IN DÜNNE  
RINGE SCHNEIDEN.  
KARTOFFELN SCHÄLEN,  
FEIN WÜRFELN. ÖL IN EINER  
PFANNE ERHITZEN,  
ZWIEBELRINGE ANDÜNSTEN,  
KARTOFFELWÜRFEL BEIMENGEN.  
SALZ, PFEFFER UND EINEN  
SCHÖPFLÖFFEL WASSER  
HINZUFÜGEN.  
ZUGEDECKT ETWA 30  
MINUTEN GAREN.

SCHRITT 2 VON 4

# Zubereitung

#FRICO



MONTASIO IN DÜNNE  
SCHEIBEN SCHNEIDEN .

AM ENDE DER GARZEIT  
IN DIE KARTOFFELN  
EINRÜHREN .

KARTOFFELN UND KÄSE  
CREMIG VERRÜHREN .

SCHRITT 3 VON 4

# Zubereitung

#FRICO



DIE KARTOFFEL - KÄSE - MASSE  
IN EINE BESCHICHTETE  
PFANNE UMFÜLLEN .

VON BEIDEN SEITEN ETWA  
3 MINUTEN GOLDBRAUN  
ANRÖSTEN .

IN PORTIONEN TEILEN  
UND SERVIEREN .

DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI