



Rezepte

#73



DONATI VINI

ZUTATEN



1 ZWIEBEL
4 GROSSE KARTOFFELN
3 EL OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER
350G MONTASIO-KÄSE

Zubereitung

K A R T O F F E L N



Z W I E B E L S C H Ä L E N , I N D Ü N N E
R I N G E S C H N E I D E N .
K A R T O F F E L N S C H Ä L E N ,
F E I N W Ü R F E L N . Ö L I N E I N E R
P F A N N E E R H I T Z E N ,
Z W I E B E L R I N G E A N D Ü N S T E N ,
K A R T O F F E L W Ü R F E L B E I M E N G E N .
S A L Z , P F E F F E R U N D E I N E N
S C H Ö P F L Ö F F E L W A S S E R
H I N Z U F Ü G E N . Z U G E D E C K T
E T W A 3 0 M I N U T E N G A R E N .

S C H R I T T 2 V O N 3

Zubereitung

K A R T O F F E L N



M O N T A S I O I N D Ü N N E S C H E I B E N
S C H N E I D E N . A M E N D E D E R
G A R Z E I T I N D I E K A R T O F F E L N
E I N R Ü H R E N . K A R T O F F E L N U N D
K Ä S E C R E M I G V E R R Ü H R E N .
D I E K A R T O F F E L - K Ä S E - M A S S E
I N E I N E B E S C H I C H T E T E
P F A N N E U M F Ü L L E N .
V O N B E I D E N S E I T E N E T W A
3 M I N U T E N G O L D B R A U N
A N R Ö S T E N . I N P O R T I O N E N
T E I L E N U N D S E R V I E R E N .

S C H R I T T 3 V O N 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI

