



Rezepte

#8

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