Korsische Kartoffelpfanne



Zutaten Korsische Kartoffelpfanne:

ausreichend für 2 Personen

- 600 g neue Kartoffeln, (vorwiegend festkochend)
- 4 El Olivenöl
- 1/2 Zucchini
- 1 Aubergine
- ca. 5 getrocknete Tomaten in Öl
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Oliven
- 100 g Fetakäse
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°c Umluft erhitzen.

Kartoffeln mit Schale unter fließend kaltem Wasser gut abbürsten und in dickere Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben auf ein Backblech geben und mit Olivenöl gut vermischen. Rosmarin und Oregano verteilen und in den Backofen schieben. ca. 40 Minuten backen lassen

Die Zucchini und Aubergine waschen und den Ansatz abschneiden. dann längs in dünnere Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Ein zweites Backblech mit Olivenöl einschmieren und die Zucchini- und Auberginenscheiben verteilen. Zu den Kartoffeln in den Backofen auf der unteren Schiene geben und mitbacken lassen.

In der Zwischenzeit den Fetakäse in eine Schüssel zerbröseln. Etwas Olivenöldazugeben und die Oliven in Scheiben geschnitten dazu. Etwas Salz & Pfeffer dazu und alles miteinander verrühren.

Die Knoblauchzehe schälen und kleinhacken und mit etwas Olivenöl vermischen. Das Backblech mit dem Gemüse aus dem Ofen holen und umdrehen. Dann den Knoblauch auf das Gemüse verteilen und das Backblech wieder in den Ofen schieben.

Mit den Kartoffeln das gleiche machen. Das Backblech herausholen die Kartoffelscheiben drehen und wieder in den Ofen schieben.

Nun die getrockneten Tomaten in Öl in feine Streifen schneiden.

Wenn das Gemüse und die Kartoffeln fertig sind aus dem Ofen holen und alles in eine große Schüssel geben. Die Tomatenstreifen drüberstreuen und aus der Mühle Salz & Pfeffer geben. Zum Schluss die Fetakäse-Olivenmischung auf die Kartoffeln verteilen.

