

Kartoffel-Taler

Für 2 Personen :

4 festk. Kartoffeln	1/4 Zucchini	50 g Bacon, gewürfelt
1/2 weiße Zwiebel	2 EL Creme-fraiche	1 TL Butter
1 Msp. Zitonenabrieb	2 EL Rapsöl	1/2 TL Gewürzsalz
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Zucchini entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit Zucchini und Speck für 2 Minuten in einer heißen Pfanne mit Rapsöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini Füllung in eine Schüssel umfüllen.

Etwas Rapsöl in dieselbe Pfanne geben, überlappend mit den Kartoffelscheiben auslegen und etwas Gewürzsalz darüber streuen. Die Füllung auf den Kartoffeln verteilen, mit der zweiten Schicht Kartoffeln belegen und anschließend mit Gewürzsalz bestreuen.

Den Kartoffeltaler für 1,5 Minuten anbraten und die Pfanne dann für 6 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Kartoffeltaler lösen eine Butterflocke darauf geben, in eine andere Pfanne drehen und den Taler für 2 Minuten auf dem Herd darin braten.

Den Kartoffeltaler auf einen Teller geben, die Creme fraîche darauf verteilen und etwas Zitronenschale darüberreiben.

Steffen Henssler am 27. April 2021