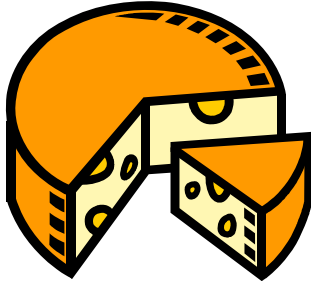


Käsegaletten mit Ratatouille



Zutaten: für 4 Personen

Ratatouille:

150 g Auberginen
100 g gelbe Peperoni, entkernt
150 g Zucchetti
100 g Zwiebeln
1 dl Olivenöl
200 g Tomaten, geschält, entkernt,
in Würfeli geschnitten
1 El Majoranblättchen
2 Koblachzehen, gehackt
Salz, Pfeffer

Galetten:

1 kg Kartoffeln, geschält, in dünne
Streifen gehobelt (Julienne)
3 Eiweiss
Salz, Pfeffer
300 g Emmentaler, in 12 quadra-
tische Scheiben geschnitten
80 g Brat- Butter

Zubereitung:

- Das Gemüse in feine Würfeli schneiden und im Olivenöl leicht bräunen. Die Tomaten und die Gewürze beifügen und weich dünsten.
- Die Kartoffelstreifen in viel kochendem Wasser knapp weich kochen, gut abtropfen lassen und leicht auspressen.
- Mit dem Eiweiss und wenig Salz und Pfeffer mischen.
- Die Käsescheiben beidseitig mit der Kartoffelmasse belegen. In der Brat- Butter bei guter Hitze goldgelb braten. Die Galetten erst wenden, wenn die Unterseite schön braun ist, sonst fallen sie auseinander.
- Sofort servieren.