



## Kartoffelauflauf Napoli mit Tomaten

Zutaten (für 100 Portionen)		Menge
244749	Pürell Bratkartoffeln (NFS)	4 kg
	Wasser	16 l
216463	Chef Velouté (NFS)	750 g
	Tomatensaft	2 l
451352	Honneurs-Tomaten frisch, in Scheiben	2,5 kg
	Aubergine frisch, in Scheiben	2,5 kg
260671	Honneurs-Zucchini, in Scheiben TK	2,5 kg
	Oregano frisch, gehackt	20 g
	Pfeffer schwarz, gemahlen	10 g
201278	Thomy Sauce Hollandaise servierfertig (NFS)	2 kg
	Gouda gerieben	1 kg

### Zubereitung:

Bratkartoffeln in kochendes Wasser geben, verrühren und 7 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen lassen. Velouté in dem Tomatensaft glattrühren, zu den kochenden Kartoffeln geben und einmal aufkochen lassen. Die Kartoffelmasse auf halbtiefe Gastronormbleche verteilen. Tomaten, Auberginen und Zucchini darüber schichten und mit Oregano und Pfeffer würzen. Mit Sauce Hollandaise und Gouda bedecken und im Combidämpfer bei 160°C 30 Minuten backen.

### 1 Portion 350 g

#### Nährwerte pro Portion

Energie	984 kJ/ 234 Kcal
Eiweiß	7,5 g
Fett	10,3 g
Kohlenhydrate	27 g