Hackfleisch-Gratin mit Lauch und Kartoffelstock-Kruste

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 40 min

Einfach

Zutaten

für 4 Personen

500 g	Hackfleisch vom Schweizer Rind
800 g	mehlig kochende Kartoffeln
600 g	Lauch
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Peterli
10	in Öl eingelegte Tomaten
1 EL	HO-Sonnenblumenöl
2 dl	Rindsbouillon
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Milch
1 dl	Rahm
	Muskat
40 g	Paniermehl
20 g	Butter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

564	kcal
35 g	Eiweiss
41 g	Kohlenhydrate
27 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Der Lauch kann je nach Saison durch Wirz, Zucchetti oder Spinat ersetzt werden.

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.

2. Lauch rüsten, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Peterli hacken. Dörrtomaten in Streifen schneiden.

3. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Bouillon ablöschen, Lauch, Knoblauch und Dörrtomaten beifügen und alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Peterli untermischen.

4 Milch und Rahm aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln in ein Sieb abgiessen, dann durch die Kartoffelpresse oder das Passevite in die Milch-Rahm-Mischung passieren und glatt rühren.

5 Backofen auf 200 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 220 °C) vorheizen.

6 Hackfleisch-Lauch-Mischung in eine Gratinform geben. Kartoffelpüree darüber verteilen, mit dem Paniermehl bestreuen und Butter in Flocken darüber geben. Den Gratin im heissen Ofen auf der mittleren Rille 25 Minuten backen.