


# Hackfleisch-Gratin mit Lauch und Kartoffelstock-Kruste



Der feine Unterschied.

 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.