

WÜRZIGES HACKFLEISCH-KARTOFFELGRATIN



Würziges und einfaches Kartoffelgratin, welches mit Hackfleisch überbacken wird.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Gebe sie gemeinsam mit der Sahne, der Milch, der fein geschnittenen Knoblauchzehe, dem Salz, dem Pfeffer, dem Rosmarin und der Muskatnuss in einen Topf und lasse sie aufkochen und bei niedriger Stufe für 5 Min.

Brate inzwischen das Hackfleisch im Olivenöl krümelig an und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili und Kreuzkümmel.

Bestreiche eine Auflaufform mit Butter, fülle die Kartoffeln mit der Soße ein und bedecke sie mit dem Hackfleisch. Reibe den Käse und streue ihn darüber.

Backe es im vorgeheizten Ofen bei 220 °C O/U für ca. 30 Min. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Wer das Kartoffelgratin lieber vegetarisch zubereiten möchte, lässt das Hackfleisch weg.

ZUTATEN:

- 1 kg** Kartoffel
- 200 ml** Sahne
- 300 ml** Milch
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Muskatnuss
- 1 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Lamm & Rind)
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- Chili
- ¼ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- Butter für die Form
- 150 g** Gouda