

Hackbraten mit Gratin

Zutaten

Hackbraten:

- 500g Rinderhack
- 2 EL Röstzwiebeln
- 1 EL Creme Fraiche
- je 2 EL Panko- und Paniermehl
- Paprikapulver
- Salz/Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Feta in kleinen Stücken

Gratin:

- 4-6 mittelgroße Kartoffeln
- 2-3 Karotten
- 50ml Kochsahne
- 150ml Milch
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Muskat, frisch gerieben
- 200g Gouda mittelalt

Zubereitung

- Backofen auf **200° O/U-Hitze** vorheizen.
- Aus den Zutaten für den Hackbraten (Ohne Feta) eine homogene Masse vermischen und in 2 Portionen teilen. In eine Portion die Fetastücke einarbeiten und in je 1 Mulde der Mini-Kastenform legen.
- Kartoffeln und Karotten schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in dünne Scheiben hobeln.
- Die Scheiben abwechselnd und versetzt in je eine Mulde der Form geben.
- In der kleinen Nixe Sahne, Milch und Gewürze verrühren und über den Kartoffeln und Karotten verteilen.
- Mit der verstellbaren Groben Reibe den Käse reiben und über dem Gratin verteilen.
- Die Mini-Kastenform für ca. **45 Minuten** auf dem Rost unterster Einschub garen.
- Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und servieren.
- Lecker dazu ist auch ein grüner Salat!



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de