

# Kartoffel-Chili-Gratin

800 g Kartoffeln  
Salz & Pfeffer  
2 große Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Öl  
800 g Rinderhackfleisch  
4 EL Tomatenmark  
425 ml stückige Tomaten  
(Dose)  
1 Msp. Chiliflocken  
½ TL Zimt  
1 EL Zucker  
1 TL Gemüsebrühepulver  
1 TL Paprika edelsüß  
½ TL Cayennepfeffer  
3 TL Kreuzkümmel  
150 g Gouda



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Kartoffeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben hobeln.

Zwiebeln und Knoblauchzehen würfeln, in der Wokpfanne mit etwas Öl andünsten. Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Tomatenmark einrühren und etwas einreduzieren lassen. Mit stückigen Tomaten ablöschen und Gewürze einrühren. **Ca. 15-20 min.** köcheln lassen. Abschmecken und ggf. noch etwas nachwürzen.

1/3 der Kartoffelscheiben auf dem Boden der gefetteten Ofenhexe auslegen, leicht salzen und pfeffern. Darauf die Hälfte Chili verteilen.

Käse mit der groben Microplane reiben. Die Hälfte davon über das Chili verteilen. Darüber das zweite Drittel Kartoffelscheiben legen, wieder leicht salzen und pfeffern. Restliches Chili darauf streichen und den Rest Kartoffeln darüber verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 50-60 min.** überbacken.