

Hackbraten mit Kartoffelgratin

Hackbraten:

500 g Hackfleisch, gemischt
1 Zwiebel
1 Brötchen vom Vortag
1 Ei
1 TL Senf
1 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer
100 g Emmentaler

Kartoffelgratin:

1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
200 g Sahne
Salz & Pfeffer
Muskat

Zum Überbacken:

50 g Sahne
1 EL Kräuter der Provence
100 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Hackbraten Zwiebel schälen und fein würfeln, Petersilie hacken.
Brötchen vom Vortag einweichen und gut ausdrücken.
Alle Zutaten (außer Käse) für den Hackbraten miteinander vermengen.

Daraus einen länglichen Braten formen, Käse in Stücke schneiden und in den Hackbraten wickeln.
Den Hackbraten mittig in den großen Bäcker oder die Ofenhexe legen.

Kartoffeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 hobeln.
Zwiebel fein würfeln. Sahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit den
Kartoffelscheiben und der Zwiebel vermischen.

Die Kartoffeln nun rund um den Hackbraten verteilen, mit 50 g Sahne begießen und alles mit
Kräuter der Provence bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** für **30 min.** auf unterster Schiene
backen.

Emmentaler mit der groben Microplane reiben und über das Gericht verteilen.

Weitere **30 min. bei 200 Grad** weiterbacken.
Mit Petersilie garnieren und servieren.