

KARTOFFEL FLEISCHGRATIN



Zutaten:

- 300 g Kartoffeln
- 4 EL Öl
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 250 g Hackfleisch
- 2 EL Senf
- 50 g Crème fraîche
- wenig Salz
- wenig Pfeffer
- 20 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden
- Tomate in Scheiben schneiden
- Zwiebel fein hacken
- Öl in Backformen erhitzen
- Zwiebel andünsten
- Hackfleisch dazugeben und mitbraten
- Senf und Crème fraîche zum Hackfleisch dazugeben
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Hälfte der Hackfleischmasse entnehmen
- Die Hälfte der Kartoffeln in die Backformen füllen
- Die zweite Hälfte der Hackfleischmasse darauf geben
- Restliche Kartoffeln zugeben und mit den Tomatenscheiben zudecken
- Käse darauf verteilen

Für 5 Minuten auf hoher Stufe backen und anschliessend 20 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen.

