

Herzhafter Tomatengratin

Für 4 Personen

1 Gratinform von 25×35 cm (oder Pieform)

Butter für die Form

Hackfleisch:

500 g	Hackfleisch
	Bratbutter oder Bratcrème
1 Bund	Bundzwiebeln, fein gehackt
2 EL	Mehl
1 dl	Bouillon
	Salz, Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmelpulver
	Zimt
150 g	Zucchini, in kleine Würfel geschnitten
je 1 EL	Petersilie und Pfefferminze, gehackt

Kartoffelstock:

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Stücke geschnitten
2–2,5 dl	Milch
20 g	Butter
	Salz, Muskatnuss
1–2	Tomaten, in Scheiben geschnitten
50 g	Gruyère AOC, gerieben
	Petersilie zum Garnieren

1 Hackfleisch: Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Hitze reduzieren, Bundzwiebeln mitbraten, Mehl darüberstreuen, mit Bouillon ablöschen. Mit Zutaten bis und mit Zimt würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren. Zucchini in den letzten 5–10 Minuten mitkochen. Kräuter dazugeben, beiseite stellen.

2 Kartoffelstock: Kartoffeln im Dampfkorbchen weich kochen, herausnehmen, warm halten. Milch und Butter in derselben Pfanne erwärmen. Kartoffeln durchs Passe-vite in die Pfanne treiben, mit einer Kelle locker aufschlagen, erhitzen, würzen.

3 Hackfleisch in die ausgebutterte Form geben. Kartoffelstock darauf geben, glattstreichen, Tomaten darauf verteilen. Käse darüberstreuen.

4 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20–30 Minuten backen. Mit Petersilie garnieren.

INFOS

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion: Energie 606 kcal
Eiweiss 31 g, Fett 32 g, Kohlenhydrate 46 g

