

## Hackbraten auf Kartoffelgratin

### Zutaten:

1 Brötchen vom Vortag  
1 Bund Petersilie  
1 Ei (Größe M)  
500 g Hackfleisch (halb und halb)  
Salz  
1/2 TL Senf  
frisch gemahlener Pfeffer  
gemahlene Muskatnuss  
200 g Gouda  
1 kg mehligkochende Kartoffeln  
1 geh. TL Kräuter der Provence  
125 ml Milch oder Schlagsahne\*



etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Den Backofen vorheizen.  
**Ober-/Unterhitze:** 180-200 °C  
**Heißluft:** 160-180 °C

**2. Zubereiten:** Brötchen in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Beides mit Ei und Gehacktem vermischen.

**3.** Hackfleischteig mit Salz, Senf, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Käse in dicke Riegel schneiden.

**4.** Fleischteig zu einem flachen, länglichen Laib formen. In die Mitte den Käse einlegen und mit Fleischteig umschließen. In eine gebutterte, möglichst große Auflaufform setzen. Mit Kräutern bestreuen.

**5.** Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Kartoffeln um den Hackbraten schichten. Milch oder Sahne zugießen. Den Auflauf in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Pro Portion / Stück: E: 44 g, F: 40 g, Kh: 39 g, kJ: 2.911, kcal: 695