



Diätmann

Rezept der Woche

Hackbraten auf Kartoffelgratin

1	altbackenes Brötchen
1 Bund	Petersilie
1	Ei
500 g	Hackfleisch, gemischt
1/2 Teel.	Salz
1/2 Teel.	Senf
	Pfeffer
	Muskat
200 g	Pikantje
1 Teel.	Kräuter, gemischt
1 kg	Kartoffeln (mehlige Sorte)
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
1/8 l	Milch oder Sahne

Das Brötchen in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Beides mit Ei und Hackfleisch vermischen. Den Fleischteig mit Salz, Senf, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Käse in dicke Riegel schneiden. Den Fleischteig zu einem flachen, länglichen Laib formen. In die Mitte den Käse einlegen und mit Fleischteig umschließen. In eine gebutterte Auflaufform setzen. Mit den Kräutern bestreuen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Milch oder Sahne zugeben, gut mischen. Kartoffeln um den Hackbraten schichten.
Bei 200 Grad im Backofen ca. 60 Minuten backen.

