

# Hackbraten auf Kartoffel-Gratin

## Für 4 Portionen

500 g Hackfleisch, gemischt	1 Brötchen	1 Ei
200 ml süße Sahne	Pfeffer, Salz	$\frac{1}{2}$ TL Senf
Muskat	200 g Feta-Käse	1 kg Kartoffel, gehobelt
Fett		

Das Brötchen einweichen, anschließend gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch und dem Ei verkneten. Den Fleischteig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf würzen und zu einem länglichen Laib formen. Den Käse in dicke Riegel schneiden, in den Fleischteig einlegen und mit diesem dann umschließen.

Die Sahne mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Hälfte davon mit den Kartoffelscheiben vermischen.

Eine längliche Auflaufform einfetten und den Hackfleischteig in die Mitte legen. Die rohen Kartoffelscheiben mit der Sahnemischung um den Hackbraten schichten, eventuell mit 1 TL provenzalischer Kräuter bestreuen. Zum Schluss noch die restliche Sahne über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 60 Min. backen. Heiß servieren.

NN am 08. Mai 2024