

Kartoffel - Tomaten - Gratin

Zutaten:

600 g Kartoffeln
1 kg Tomaten
500 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
6 EL Paniermehl
200 ml Sahne
60 g Butter
50 g geriebener Käse
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl

Zubereitung:

- Kartoffel in der Schale etwa 20 Minuten kochen.
- Danach etwas abkühlen lassen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
- Petersilie fein hacken.
- Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Lage Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben.
- Hackfleisch, Kartoffelscheiben, Tomaten abwechselnd aufschichten.
- Kartoffelschichten mit Petersilie bestreuen.
- Tomatenschichten salzen und pfeffern.
- Butter schmelzen.
- Sahne, Paniermehl, Käse und Butter vermischen.
- Mischung über das Gratin geben.
- Bei 200° C etwa 35 Minuten überbacken.