

Das März-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn

www.landfrauen-suedstormarn.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Kartoffel-Champignon-Gratin mit Hackbällchen



Zutaten (für 4 Personen):

800 g Kartoffeln
400 g Champignons
1 große Zwiebel
150 g Kirschtomaten
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
250 g Beefsteakhack
250 ml Sahne
150 g Gouda
3 Eier
1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in dünnen Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform schichten.

Beefsteakhack mit einem Ei und den gewürfelten Knoblauchzehen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Hackbällchen formen. Diese in Pflanzenöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und dann auf die Kartoffelscheiben geben.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit den Champignonscheiben andünsten. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Kirschtomaten halbieren, mit der Petersilie und den Champignons vermengen. Dann auf die Hackbällchen geben.

Die Sahne mit 2 Eigelb und 50 g Gouda verrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über den Auflauf geben.

100 g geriebenen Gouda über den Auflauf streuen und bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit!