

Die junge Mutter - kreativ, einfach, schnell und kostenbewusst

Kartoffel-Spinat-Gratin mit Champignons und Hackfleischbällchen



Zutaten für 4 Personen:

600 g geschälte und gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Beutel Spinat blanchiert (oder TK Spinat aufgetaut und abgetropft)
1 Schale Champignon, geputzt halbiert und geviertelt
300 ml - je ½ Sahne und ½ Milch
2 kleine Zwiebeln, fein gewürfelt
1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (oder nach Geschmack)
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss nach Geschmack
4 EL Rapsöl
geriebener Käse (nach Geschmack von mild bis herzhaft)
Kartoffelwasser

500 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
4 EL Paniermehl
2 Eier
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Sonnenblumenöl zum braten

1 feuerfeste Form



Zubereitung :

Gekochte Kartoffeln in ein Sieb abgießen und ein Teil des Wassers aufheben. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen und mit ein wenig geriebenem Muskat würzen. Zwiebelwürfel mit Champignons und gehacktem Knoblauch in Rapsöl anschwitzen. Mit Sahne und Milch ablöschen und aufkochen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Abgetropften Spinat zugeben und gut vermischen.

Den Champignon-Spinatrahm unter das Kartoffelpüree heben.

Gegebenenfalls noch ein wenig Kartoffelwasser zugeben, damit es schön cremig ist. Hackfleisch mit fein gehackten Zwiebeln, verquirlten Eiern und Paniermehl vermischen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Zu kleinen Hackfleischbällchen formen und in Sonnenblumenöl von beiden Seiten zwei Minuten hellbraun braten.

Auf einem Teller auf Küchencrepe abtropfen lassen.

Hackfleischbällchen auf das Kartoffel-Spinat-Gratin setzen und mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 160 °C (Umluft) 5 bis 10 Minuten hellbraun gratinieren.

Tipp:

Kartoffel-Spinat-Gratin kann auch beliebig mit anderem Gemüse z.B. Erbsen, Karottenstreifen oder Blumenkohl zubereitet werden.

Hackfleisch kann durch Mettwurstscheiben oder gekochten Schinken in Streifen ersetzt werden.

Zubereitungszeit: 25 -30 Minuten

