



# REZEPT von Daniela Baier

## Oliven Hackbraten mit Kartoffelgratin

### **Zutaten für 6 Personen:**

750 g gemischtes Hack  
1 Brötchen  
1 Zwiebel  
100 g getrocknete Tomaten oder in Öl eingelegt gut abgetropft  
100 g grüne Oliven ohne Stein

2 EL Tomatenmark  
1 Ei  
1 EL getrocknete italienische Kräuter  
Pfeffer / Salz

#### Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Oliven halbieren. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten je nach Größe ebenfalls klein schneiden. Alle Zutaten vermengen und in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform drücken. Den Hackbraten bei 175°C Umluft für 60 Minuten backen.

Dazu passt gut ein Kartoffelgratin. Mein Rezept dafür möchte ich euch nicht vorenthalten. ;)

### **Kartoffelgratin à la Küchenfee**

#### Zutaten:

500 ml Sahne, 150 ml Milch, 700 g Kartoffeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL Butter für die Form

#### Zubereitung:

Die Knoblauchzehe schälen und mit dem Handballen aufdrücken, sodass die Aromen beim Kochen später entweichen können. Die Sahne, Milch und Knoblauchzehe zusammen aufkochen. Die Gewürze hinzugehen und für ca. 10 Minuten bei geringer Hitze etwas einköcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Diese in eine gefettete Auflaufform schichten und mit der Sahne-Milch übergießen. Die Knoblauchzehe entfernen. Das Gratin bei 150°C Umluft für 50 Minuten backen. Wer möchte kann das Gratin nach 25 Min. Backzeit noch mit einer Handvoll geriebenem Käse nach Geschmack (Emmentaler, Greyerzer, Parmesan....) bestreuen.