

# Mit Herz am Herd | Lothringer Hackfleisch-Auflauf mit Kartoffel-Püree und Spinat / Hachis Parmentier

---

Rezept für 4 Personen

## Kartoffel-Püree

- 800 g Kartoffel, mehlig kochend
- 200 ml Milch
- 100 ml frische Sahne
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Butter

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in Viertel schneiden, in einem Topf geben und mit warmen Wasser auffüllen, bis sie bedeckt sind. Das Ganze leicht salzen und 15 Minuten kochen. Kartoffeln in einem Sieb abschütten und durch eine Presse in einen Topf drücken. Die Butter in Stückchen schneiden und darunter heben.

Die Milch in einem kleineren Topf mit Salz, Pfeffer und ordentlich frisch geriebener Muskatnuss einmal aufkochen. Danach die Sahne hinzufügen und verrühren. Jetzt die heißen Kartoffeln und die Milch-Sahne-Mischung mit einem Rührlöffel verbinden und abschmecken.

## Hackfleisch und Spinat

- 400 g Mageres Rinderhackfleisch
- 100 g Blattspinat
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleine Chilischote
- 1 Prise Salz, Zucker, Pfeffer
- etwas Thymian, Rosmarin, Salbei
- 1 Ei
- 200 g geriebener Bliesgauer Käse
- Semmelbrösel für die Kruste
- Zum Servieren einige Cocktailtomaten

## Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten anbraten. Dann Hackfleisch und Knoblauch mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen und alles anrösten, bis es Farbe nimmt. Chili und Kräuter fein schneiden und hinzufügen. Mit etwas Zitrone ablöschen und vom Herd ziehen.

Spinat in einem kleinen Topf mit Öl und etwas Wasser andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Öl einfetten, kleine Backringe ebenfalls einfetten und aufs Blech setzen. Dann das Hackfleisch als erstes einfüllen. Tipp von Cliff Hämmerle : Festdrücken mit einem Korke.

Das Gericht lässt sich natürlich auch für mehrere Personen in einer großen Auflaufform vorbereiten.

1 Ei verquirlen und übers Hackfleisch geben. Die nächste Schicht ist der Spinat, ebenfalls verteilen. Auch etwas verquirltes Ei darüber. Dann das Kartoffel-Püree einfüllen. Mit geriebenem Bliesgauer Käse abschließen und etwas Semmelbrösel obendrauf.

Das Ganze für 10 Minuten bei 180 Grad im Herd (Umluft) gratinieren.

Auf einen Teller stellen, mit Hilfe eines Messers behutsam die Ringe lösen. Cocktailtomate vierteln, dazu garnieren.

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 14.01.2017*