



Kartoffelgratin mit Rinderhack & Curry-Käse-Soße dazu Pflücksalat mit Schnittlauch-Dressing

Family 40 – 50 Minuten • 907 kcal • Tag 2 kochen



Simmentaler Rinderhackfleisch



vorw. festk. Kartoffeln



Babyspinat



Gewürzmischung „Hello Muskat“



Gewürzmischung „Hello Curry“



Schnittlauch



Thymian



Pflücksalat



geriebener Junger Gouda



Knoblauchzehe



Kochsahne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Mehl*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 großen Topf, 1 große Pfanne, 1 große Schüssel,
1 Messbecher, 1 Sieb und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Simmentaler Rinderhackfleisch	200 g	300 g	400 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Babyspinat	300 g	400 g	600 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10	5 g	10 g	10 g
Gewürzmischung „Hello Curry“	2 g	2 g	4 g
Schnittlauch/Thymian	10 g	10 g	10 g
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
geriebener Junger Gouda 7	100 g	150 g	200 g
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Kochsahne 7	150 g	200 g	300 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	568 kJ/136 kcal	3794 kJ/907 kcal
Fett	9,28 g	61,92 g
– davon ges. Fettsäuren	4,79 g	31,94 g
Kohlenhydrate	7,02 g	46,83 g
– davon Zucker	1,31 g	8,73 g
Eiweiß	5,87 g	39,17 g
Salz	0,338 g	2,259 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7 Milch (einschließlich Laktose) **10** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: ES: Spanien



1 Kartoffeln kochen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffel schälen und in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Heißes **Wasser*** in einen großen Topf füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffelscheiben hinzugeben und für 9 – 11 Min. garen lassen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



4 Kartoffelgratin schichten

Ein Drittel der **Soße** in einer Auflaufform verteilen.

Die Hälfte der **Kartoffelscheiben** auf der **Soßenschicht** verteilen.

Mit der **Hackfleisch-Spinat-Mischung** toppen und erneut ein Drittel der **Soße** darüber verteilen.

Das **Hackfleisch** mit den restlichen **Kartoffeln** abdecken und die restliche **Soße** darüber verteilen.

Mit restlichem **Käse** toppen.

Die Auflaufform auf ein Rost geben und für 15 Min. in den Ofen geben.

In den letzten 5 Min. auf die Grillfunktion umstellen, bis der **Käse** goldbraun ist.



2 Hackfleisch anbraten

Knoblauch abziehen und fein hacken.

Eine große Pfanne bei hoher Hitze erwärmen und **Rinderhackfleisch** darin für 2 – 3 Min. anbraten, bis es etwas Farbe bekommt.

Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze für weitere 4 – 6 Min. anbraten.

Babyspinat portionsweise dazugeben und zusammenfallen lassen.

Kräftig mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und beiseite stellen.



5 Für den Salat

Thymianblätter abzupfen und fein hacken.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

In einer großen Schüssel **Schnittlauch**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Essig***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** zu einem **Dressing** verrühren.

Salat hinzugeben und alles gut vermengen.



3 Für die Käsesoße

Kartoffeln nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.

In einem Messbecher 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser*** abmessen.

Sahne, „**Hello Muskat**“ und „**Hello Curry**“, **Salz*** und **Pfeffer*** hinzugeben und gut verrühren.

In dem Topf aus Schritt 1 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter*** bei mittelhoher Temperatur erhitzen.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Mehl*** hinzugeben und für 30 Sek. anschwitzen. Unter ständigem Rühren die **Sahnemischung** hinzugeben und für 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Von der Hitze nehmen und die Hälfte des **Käses** unterrühren.



6 Anrichten

Kartoffel-Hack-Gratin mit **Thymian** toppen und in 2 [3 | 4] Stücke schneiden.

Tipp: Lasse das Gratin kurz abkühlen, dann halten die Stücke besser zusammen.

Gratin auf Teller verteilen und den **Salat** daneben anrichten.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

