



# 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“ <b>10</b> | 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 <b>7</b>        | 100 g | 150 g | 200 g |
| Knoblauchzehe <b>ES</b>                 | 2     | 3     | 4     |
| Kochsahne <b>7</b>                      | 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

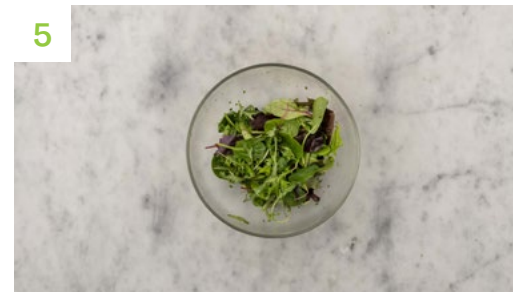
**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

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

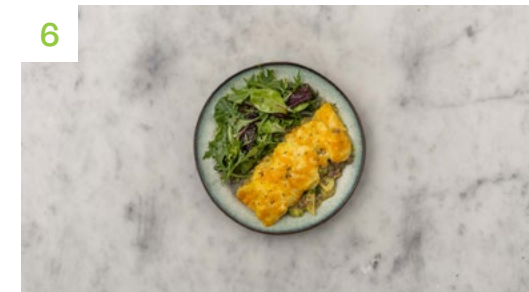
**Kartoffeln** nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.

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>

