

All in One aus der Pampered Chef Mini-Kastenform

Zutaten für den Kartoffelgratin: dieses Rezept ist von Chefkoch.de von etikette

4 große festkochende Kartoffeln (waren bei mir 450 g)

1 Knoblauchzehe

125 ml Sahne

125 ml Milch 1,5 % Fett

½ EL Gemüsebrühpulver

etwas frisch geriebenen Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer, Butterflocken und Butter zum Fetten der Form

Zutaten für den Hackbraten „ital. Stil“

250 g Rindergehacktes

1 Ei

1 Knoblauchzehe

2 EL Paniermehl

1/2 rote gewürfelte Zwiebel

1 ½ TL Gewürz Fleischeslust, alternativ Salz, Pfeffer, Chili, Paprika

40 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, diese klein würfeln

Zutaten für die Tomaten-Paprika:

1 rote und 1 Gelbe Paprika, in Streifen geschnitten

200 ml Tomatensoße mit Kräutern

½ rote Zwiebel, in Würfel geschnitten

1 TL Schlemmerkräuter, alternativ gefriergetrocknete, ½ TL Kräutersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Jetzt alle Zutaten vom Hackbraten miteinander vermengen, ein Art „kleines Brot“ daraus formen und in eine Mulde geben.

Dann für den Kartoffelgratin die Kartoffeln mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.

Nun zwei Mulden mit dem Silikonpinsel mit Butter einpinseln. Dann die Knoblauchzehe mit der Knoblauchpresse auspressen und die Masse auf die zwei Mulden verteilen und leicht mit einem Löffel verstreichen.

Dann eine Schicht Kartoffelscheiben reinlegen, dann etwas Kräutersalz, Pfeffer und frisch geriebenen Muskatnuss (am besten mit der feinen Microplanereibe) auf die Kartoffeln geben und wieder bis zum Rand Kartoffelscheiben in der Mulde schichten. Jetzt die Sahne mit der Milch, nochmals frisch geriebene Muskatnuss, etwas Kräutersalz, Pfeffer und einen halben EL Gemüsebrühpulver vermengen und über die beiden Kartoffelmulden geben. Zum Schluss jeweils noch 2 Butterflocken auf die Kartoffeln setzen (habe ich im Film vergessen und später gemacht)

Zuletzt in die letzte Mulde so viel Paprika geben wie passt (bei mir blieb eine kleine Hand übrig). Dann in der kleinen Glasnixe die Tomatensoße geben, die Zwiebelwürfel und die Gewürze zugeben und vermengen.

Ca. die Hälfte der Tomatensoße auf die Paprika geben.

Zu der restlichen Tomatensoße habe ich die restliche Sahne und die Paprika (die habe ich klein gewürfelt) zugegeben und als das Essen fertig war, habe ich die Soße kurz in der Mikrowelle erhitzt und zu dem Hackbraten gereicht.

Nun alles für ca. 50 Min auf dem unteren Rost fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺