

Rezept

# Gratin mit Hackbällchen

Ein Rezept von Gratin mit Hackbällchen, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>1</b> altbackenes Brötchen	<b>100 ml</b> Milch
<b>700 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	<b>400 g</b> Egerlinge
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>2 EL</b> Olivenöl	1/4 l Fleischbrühe
<b>4</b> Knoblauchzehen	1/2 Bund Thymian
<b>500 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>1</b> Ei
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Brötchen in der Milch einweichen. Kartoffeln schälen, in Scheiben hobeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln und Pilze lagenweise in eine flache hitzebeständige Form schichten, jeweils salzen und pfeffern und mit Öl beträufeln. Die Brühe seitlich angießen.
3. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abstreifen. Brötchen ausdrücken und zerpfücken. Mit Knoblauch, Thymian, Hackfleisch und Ei gründlich verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
4. Aus der Fleischmasse kleine Klößchen formen und auf das Gratin legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind.