

Rezept

Kartoffel-Kokos-Gratin mit Korianderhack

Ein Rezept von Kartoffel-Kokos-Gratin mit Korianderhack, am 25.03.2023

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	500 g Süßkartoffeln
1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm)	4 Knoblauchzehen
1 Bio-Limette	1 Bund Koriandergrün
Salz	Pfeffer
400 ml Kokosmilch	4 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten	400 g Rinder- oder Lammhackfleisch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Hälfte davon mit Ingwer, Knoblauch und Limettenschale mischen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln und Süßkartoffeln lagenweise in eine hitzebeständige Form schichten, dabei jede Schicht salzen, pfeffern und mit etwas Ingwermischung bestreuen. Kokosmilch kurz durchrühren, dann seitlich angießen.
3. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Die Tomaten waschen und klein würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden. Zwiebeln und Tomaten mit übrigem Koriander unter das Hack mischen, salzen, pfeffern, auf dem Gratin verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 50 Min. backen.