

# Hackbraten mit Spitzkohlgratin

## Zutaten | 4 Personen

1	altbackenes Brötchen
1 EL	Pistazienkerne
1	Zwiebel
250 g	Rinderhack
250 g	Schweinehack
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g	Schafskäse
750 g	Kartoffeln, festkochend
750 g	Spitzkohl
2	Tomaten
10 g	Butterschmalz
1	Knoblauchzehe
250 ml	Sahne
100 g	Emmentaler, gerieben
	glatte Petersilie als Garnitur

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit: 50 Min.

## Zubereitung:

- Für den Hackbraten das Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Pistazienkerne fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
- Rinder- und Schweinehack, Brötchen, Zwiebelwürfel, Pistazien, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine Schüssel geben und gut durchkneten.
- Schafskäse würfeln und unterheben.
- Fertige Hackmasse auf einem gefetteten Backblech zu einem Brotlaib formen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C Umluft ca. 50 Minuten backen.
- Für das Gratin Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Spitzkohl vierteln und Strunk entfernen. Viertel in dünne Scheiben schneiden und waschen.

- Tomaten waschen und Stielansatz ausschneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
- Eine feuerfeste Form mit Butterschmalz ausfetten und mit Knoblauch ausreiben. Kartoffeln, Spitzkohl und Tomaten abwechselnd einschichten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Gratin mit Sahne übergießen, geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 180°C Umluft ca. 40 Minuten überbacken. Gratin kann zusammen mit dem Hackbraten im Ofen gebacken werden.
- Hackbraten in Scheiben schneiden, auf Tellern mit dem Spitzkohlgratin anrichten und mit glatter Petersilie garniert servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 530 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
720 kcal	47 g	33 g	38 g	356 mg