

Pasticcio di Carne e Patate (Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf)

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln
3	Toastbrot scheiben Milch
500 g	gemischtes Hackfleisch geriebener Parmesankäse
1	Ei Salz Pfeffer
2	kleine Schalotten
2	Lorbeerblätter Olivenöl Butter
100 g	frischer Rahm
200 g	gemischte frische Pilze (Halimasche, Champignons, Steinpilze) Petersilie Knoblauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, abwaschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Toastbrot in Milch einweichen. In einer Schüssel das Hackfleisch mit 2 EL Parmesan, dem leicht ausgedrückten Toastbrot, dem Ei, Salz und Pfeffer vermengen.

Schalotten in Ringe schneiden und mit dem Lorbeerblatt in einer Pfanne mit hohem Rand und Deckel in etwas Olivenöl und 1 EL Butter kurz anbraten. Die Kartoffeln darin anbräunen, 100 ml Milch, 200 ml Wasser und den Rahm angiessen, salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten kochen. Abgiessen und den Sud aufbewahren.

Die Pilze 2-3 Minuten in etwas Olivenöl sautieren. Den Kartoffelsud, gehackte Petersilie und gehackten Knoblauch dazugeben und 5-6 Minuten kochen lassen.

Eine grosse Auflaufform (oder 6 kleine Formen) mit reichlich Butte fetten und ein Drittel der Kartoffelscheiben einfüllen.

Darüber eine Schicht Hackfleischmasse einfüllen und mit feuchten Händen flach drücken. Eine weitere Schicht Kartoffelscheiben einfüllen, den Rest der Hackfleischmasse darüber verteilen und mit Kartoffelscheiben abdecken. Den Auflauf mit reichlich Parmesan bestreuen und bei 175°C ca 50 Minuten im Ofen garen. Mit der Pilzsauce servieren.