

Gratinierte Griessschnitten mit Hackfleisch



Zubereitungszeit

35 Minuten + ca. 20 Minuten gratinieren

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 810 kcal

Eiweiss: 52 g

Fett: 45 g

Kohlenhydrate: 51 g

Zutaten

200 g Lattich
 2 EL Öl zum Braten
 2 Knoblauchzehen
 600 g Schweinshackfleisch
 2 TL milder Paprika
 Salz
 Pfeffer
 4 EL Reibkäse, z. B. Sbrinz

Griessschnitten

1 l Milch
 2 TL Butter
 Salz
 Pfeffer
 200 g Hartweizengriess
 4 EL Reibkäse, z. B. Sbrinz
 4 Eigelb

Zubereitung

1. Für die Griessschnitten Milch und Butter aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Griess einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen. Käse und Eigelb darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse gut 5 mm dick auf einem Backblech ausstreichen und auskühlen lassen.
2. Lattich in Streifen schneiden. Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Knoblauch dazupressen. Hackfleisch dazugeben, unter gelegentlichem Rühren anbraten. Lattich begeben und kurz mitbraten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Gratinform geben.
3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Griessmasse in Stücke von ca. 5 × 6 cm schneiden und zwischen das Hackfleisch in die Form legen. Mit Käse bestreuen. Etwas Paprika darüber streuen. In der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten gratinieren.