



# Überbackenes Gemüsegratin mit Hackfleischsoße



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 4049 kJ, 967 kcal, 34,5 g Kohlenhydrate, 63,7 g Eiweiß, 67,4 g Fett, 301 mg Cholesterin, 7,85 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Du hast Lust auf einen deftigen Auflauf? Dann solltest du unbedingt unser super buntes Gemüsegratin ausprobieren. Die Möhre, Kartoffeln, Zucchini und der Brokkoli werden mit einer würzigen Hackfleisch-Sahne-Soße vermischt und mit einer dicken Schicht Gouda überbacken. Klingt mega lecker, oder? Probier's unbedingt einmal selbst aus, so geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Kartoffeln und Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen, einmal halbieren und die Schichten auseinander lösen. Die Zucchini mit der Schere grob schneiden und den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und den Strunk in kleine Stücke schneiden.

### Step 2:

Nun kannst du das Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne krümelig anbraten. Dann das Tomatenmark und die Sahne hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den frischen Basilikum grob hacken und zur Soße hinzugeben. Den Gouda grob mit den Händen zerpfücken.

### Step 3:

Jetzt kannst du das vorbereitete Gemüse in eine Auflaufform geben und mit den beiden Eiern vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Hackfleischsoße auf dem Gemüse verteilen und grob untermengen. Den Käse über das Gratin geben und den Knoblauch ungeschält auf das Gemüse legen. Das Ganze für ca. 45 Minuten im Backofen backen.

## Zutaten

### Menge

1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Becher	Sahne
500 g	Hackfleisch
3 EL	Tomatenmark
2	Eier
1 Handvoll	frischer Basilikum
1	Knoblauchzehe
	Salz
4	mittelgroße Kartoffeln
500 g	Brokkoli
2	Möhren
1 Stange	Lauch
450 g	Gouda
	Muskatnuss, frisch gerieben
1	Zucchini