



Kartoffelgratin

600 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
4 Eßl. feines Pflanzenöl
Für die Füllung:
50 g Zwiebel
100 g Lauch/Porree
250 g Tomaten
2 Eßl. Pflanzenöl
250 g Schweinehackfleisch
1 Teel. Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Eßl. gehackte Kapern
2 Eßl. gehacktes Basilikum
20 g Butter
20 g Mehl
1/2 l Milch
etwas Salz
Pfeffer und geriebene Muskatnuss
80 g geriebener Parmesankäse

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin hell anschwitzen. Die Kartoffelscheiben zufügen und hellbraun braten.

Die Zwiebel schälen und feinhacken. Den Lauch (nur das Weiße) gründlich waschen und ebenfalls feinhacken. Die Tomaten kurz brühen, abziehen, von Stielansatz und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne das Öl erhitzen. Das Hackfleisch hineingeben und bei starker Hitze 2-3 Minuten anbraten. Dann die Zwiebel-, Lauch- und Tomatenstückchen zugeben, mit dem Salz, etwas Pfeffer, den Kapern und dem Basilikum würzen und weitere 5-6 Minuten bei guter Hitze braten. In den Dutch Oven eine Schicht Kartoffeln einfüllen, darauf die Hackfleischmasse (etwas andrücken) und darüber schuppenartig die restlichen Kartoffeln. Aus der Butter, dem Mehl und der Milch eine Bechamelsauce bereiten, würzen und über den Auflauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen und bei stärkerer Hitze einbacken lassen.