

# Gratin aus Mairübchen und Hackfleisch

Das Gratin mit Hackfleisch und den Mairübchen schmeckt, macht satt und ist auch noch gesund. Das vielseitige Gemüse liefert wichtige Nährstoffe und beruhigt den Bauch durch ihre ätherischen Öle.

Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer  
 Portionen: 4

## Einkaufsliste:

- 400 g Hackfleisch
- 1 bis 2 EL Butterschmalz
- 1 Kartoffel (geschält, in kleine Würfel geschnitten)
- 1 Zwiebel (groß, geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 300 g Karotten (geschält, in feine Scheiben geschnitten, gehobelt)
- 0,5 l Fleischbrühe
- 250 g Crème fraîche
- 2 EL gehackte Kräuter
- 1 - 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 600 g Mairübchen (in feine Scheiben geschnitten, gehobelt)
- 8 bis 10 Lasagneplatten
- 150 g Hartkäse
- Butter für die Form

## Zubereitung:

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch anbraten. Aus der Pfanne nehmen, anschließend warm stellen.

**Tipp: Immer nur so viel Hackfleisch anbraten, dass der Pfannenboden belegt ist - nicht stapeln! Sonst wird es nicht richtig angebräunt, weil die Temperatur bei einer zu großen Menge abnimmt.**

In dieser Pfanne nun die Zwiebelwürfel und die Kartoffelwürfel sowie die Hälfte der Karotten anschwitzen, mit der Brühe auffüllen und zirka acht bis zehn Minuten leicht köchelnd garen.

**Tipp: Wenn Sie Karotten aus eigenem Anbau oder in Bioqualität verwenden, müssen Sie diese nicht unbedingt schälen!**

Im Anschluss die Mischung mit Crème fraîche sowie den Kräutern mixen. Anschließend das angeschwitzte Hackfleisch unterrühren, fein abschmecken.

Jetzt die Mairübchen-Scheiben und die restlichen Karottenscheiben in Salzwasser für zirka zwei bis drei Minuten blanchieren.

Eine Gratinform mit etwas Butter austreichen, zuerst etwas von der Hackfleisch Soße mit Crème fraîche am Boden verteilen. Als nächstes Lasagne-Blätter auflegen, wieder Soße, Mairübchen mit Karotten, Käse, Soße, Nudelplatten, Soße, Gemüse, Soße, Käse, Nudelplatten, Soße und Käse schichten.

Die oberste Schicht muss Soße mit Käse sein. Ab in den Backofen und für 30 Minuten garen.