

## Tschüss Spaghetti! Kartoffel-Bolognese-Gratin

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

750 g festkochende Kartoffeln  
200 ml Sahne  
2 Knoblauchzehen  
1/3 Bund Thymian  
80 g Cheddar

### Für die Bolognese

1 Esslöffel Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Selleriestange  
1 Möhre  
30 g Pancetta  
1 Knoblauchzehen  
300 g Hackfleisch  
1 Esslöffel Tomatenmark  
60 ml Rotwein  
250 g gestückelte Dosentomaten  
250 g passierte Dosentomaten  
1 Lorbeerblätter  
1 Prise(n) Oregano

### Besonderes Zubehör

Auflaufform 20 cm Durchmesser

Basis macht fleischige Bolognese. Die Decke bilden feine Kartoffelscheiben. Und die goldbraune Kruste steuert würziger Käse bei. Wer wird denn da noch Pasta vermissen?

- 1 -

Für die Bolognese Zwiebel, Sellerie und Möhren schälen und fein hacken. Pancetta fein würfeln. Zusammen mit Gemüse in Olivenöl 4-5 Minuten anbraten.

- 2 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Hackfleisch zum Gemüse hinzufügen und ca. 4 Minuten anbraten. Tomatenmark einrühren. Mit Wein ablöschen und 2-3 Minuten einkochen lassen.

- 3 -

Gestückelte und passierte Tomaten, Lorbeerblätter und Oregano untermengen. Sauce aufkochen, Hitze reduzieren und 25-30 Minuten einkochen lassen.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 5 -

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 6-8 Minuten kochen. Abgießen, auskühlen lassen und in feine Scheiben schneiden.

- 6 -

Knoblauch schälen und zerdrücken. Thymianblätter von den Zweigen zupfen. Sahne mit Knoblauch und der Hälfte des Thymians aufkochen. Hitze reduzieren und Sauce 2-3

Wer hat satt es Wohlfühlessen aus dem Ofen bestellt? Die

## Tschüss Spaghetti! Kartoffel-Bolognese-Gratin

Minuten köcheln lassen. Vom Herd stellen und 15 Minuten ziehen lassen. Sahne durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel abgießen.

- 7 -

Cheddar reiben. Bolognese in die Auflaufform geben und verstreichen. Mit Kartoffelscheiben belegen. Auflauf mit Sahne begießen und mit Cheddar sowie restlichem Thymian bestreuen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.