

Gratinierte Griessschnitten mit Hackfleisch



Die etwas andere Kreation für neugierige Gratinfans: mit Sbrinz gratinierte Griessschnitten auf gebratenem Schweinshackfleisch mit Knoblauch-Paprika-Würze

Zutaten

Für 4 Personen
für 1 Gratinform à ca. 2 l

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

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 daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse gut 5 mm dick auf einem Backblech ausstreichen und auskühlen lassen

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.

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 darüberstreuen. In der unteren Ofenhälfte ca. 20 Minuten gratinieren.