

# Kochen mit Klaus

## Bolognese-Kartoffel-Gratin

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 400 g Rinderhack, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 250 g Paprika-Mix, 60 g Schinkenwürfel, 4 EL Tomatenmark,
- 250 ml Brühe, 1 Dose geh. Tomaten, 2 TL br. Zucker, 3 EL Balsamico
- Rosmarin, Oregano, Basilikum, Thymian, Majoran, Pizzagewürz,
- TK-Petersilie, ca. 100 g Schmand, 357 g Mozzarella, Olivenöl

### Zubereitung:

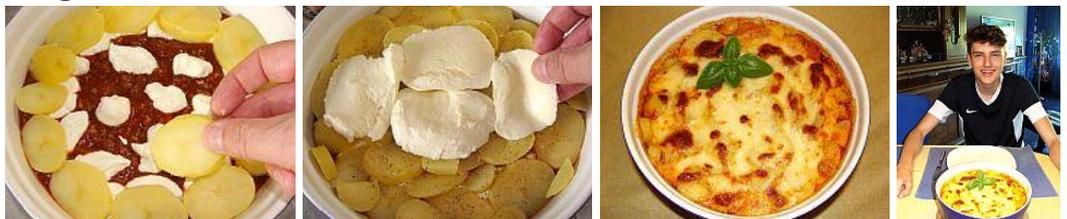
1. Kartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen u. in Scheiben schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln.



2. Schinken in Öl knusprig anbraten. Hack zugeben u. krümelig braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Paprika mitbraten. Tomatenmark zugeben, einige Min. mitbraten, mit Brühe u. gehackten Tomaten ablöschen. Aufkochen u. 30 Min. unter Rühren einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Balsamico abschmecken, Kräuter nach Belieben einrühren.



3. ½ Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Bolognese darüber gießen, Schmand in Flocken darauf verteilen, mit den restl. Kartoffeln bedecken, salzen u. pfeffern. Mozzarella in Scheiben schneiden, kräftig salzen, das Gratin damit belegen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 30 Min. backen.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu eiskaltes Bier genießen!*

