

Pak Choi- & Pilzgratin

mit Hackfleisch, Kartoffeln und Feta



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Kartoffel(n), fest kochende
250 g	Gehacktes, halb und halb
50 g	Speck, mageren
1 m.-große	Zwiebel(n)
1	Gemüse, Pak Choi (oder ca. 500g Mangold)
100 g	Champignons, frische
1 TL	Kräuter, der Provence
100 ml	Gemüsebrühe
200 g	Feta-Käse
3 EL	Olivenöl
	Fett, für die Form

Verfasser: Fee2006

Zuerst die Kartoffeln kochen, pellen, abkühlen lassen und ca. 1 cm groß würfeln.

Den Pak Choi gut waschen, putzen und grob hacken. Die Zwiebel fein hacken, die Champignons putzen und vierteln.

Speck und Gehacktes in einer großen Pfanne in Olivenöl ca. 3 Minuten scharf anbraten, salzen und pfeffern, die fein gehackte Zwiebel dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Den Pak Choi und die Champignons unterheben und weitere 3 Minuten braten. Die Kartoffelwürfel untermengen, mit Kräutern der Provence würzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und weitere 3 Minuten braten.

Die Mischung in eine ausgefettete Auflaufform geben und den Fetakäse darüber zerbröseln. Die Form mit Alufolie abdecken und für 20 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen.

Dann auf Grill umstellen, die Alufolie entfernen und das Ganze etwa zehn Minuten gratinieren, ohne dass der Käse bräunt.