

The logo consists of the letters 'FLR' in a bold, black, serif font with a slightly distressed or hand-drawn appearance. It is centered within a white rectangular box that is part of a larger image of a recipe page. The background of the page is a close-up photograph of a white ceramic dish containing several slices of potato topped with a melted cheese sauce and garnished with finely chopped green onions. In the top left corner of the page, there are small icons for a home button and a menu. In the top right corner, there is a magnifying glass icon for search.

Hackfleisch mit gratinierten Kartoffeln - 4 Personen, 60 Minuten

1

Semmel klein schneiden, mit Milch bedecken und einweichen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter weich dünsten

2

Etwas abgekühlt unter das Hackfleisch mischen, das Ei hinzufügen, dabei mit Salz, Pfeffer, Paprika und zerriebenen Majoran kräftig würzen. Die Masse gleichmäßig im Topf des Ninja-Multikochers verteilen.

3

Die Kartoffeln (können vom Vortag sein) pellen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht hineindrücken. Jede Kartoffel mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem dicken Klecks Crème fraîche besetzen.

4

Bei 180 Grad Bake/Roast etwa 30 Minuten backen. Am Ende noch etwas fein geschnittene Frühlingszwiebel oder Schnittlauch darüberstreuen.

REZEPT - HACKFEISCH MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN

ZUTATEN

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 altbackene Semmel vom Vortag
- 100 ml Milch zum Einweichen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL getrockneter Majoran
- 6-7 mittelgroße, gekochte Pellkartoffeln

- 200 g Crème fraîche
- Petersilie
- Frühlingszwiebel oder Schnittlauch

