

## Harzer Gratin mit Hack und Thymian



**Für 4 Personen**  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion: 370 kcal • 9,4 g Fett  
29,6 g KH • 22,9 % kcal aus Fett



### Zutaten

1 Stück Loose Käse „Mutters Sorte“  
400 g Tartar  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Ei(S)  
5 EL Kondensmilch (4%)  
3 EL Semmelmehl  
1 TL frischer Thymian  
1 EL Rosmarin  
1 EL Öl  
500 g rohe geschälte Kartoffeln  
500 g Zucchini

### Zubereitung

1. Tartar, Ei, Kondensmilch, Gewürze und Semmelbrösel gut vermischen und daraus Fleischbällchen formen. In einem geschlossenen Topf bei geringer Hitze ca. 6 Minuten anbraten.
2. Kartoffeln und Zucchini würfeln. Die Kartoffeln mit dem Rosmarin zu den Fleischbällchen geben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Zucchini separat in ein wenig Mineralwasser garen, ebenfalls salzen und pfeffern.
4. Fleischbällchen, Kartoffeln und Zucchini abwechselnd in die Auflaufform füllen. Auf die Fleischbällchen den in Scheiben geschnittenen Käse legen und mit Thymian bestreuen.
5. Ca. 2 Minuten unter dem Grill oder im Backofen gratinieren.