Frikadellengratin in Knobi-Tomaten-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Fleisch: Hackfleisch

750 g Kartoffeln (festkochend)	schälen, waschen und in Stücke schneiden. 15 – 20 Minuten in
Salzwasser	und
1 Lorbeerblatt	kochen. In der Zwischenzeit
2 Zwiebel	schälen und fein würfeln. Von
2 Zweige Rosmarin	die Nadeln abzupfen und grob hacken.
500 g Rinderhack	mit jeweils der Hälfte der Zwiebel und Rosmarin,
1 Ei	und
1 EL Tomatenmark	mischen. Mit
Salz und Pfeffer	pikant würzen und 8 – 10 kleine Frikadellen formen.
250 g Strauchtomaten	waschen und vierteln.
150 g Mozzarella	und
150 g Gouda (mittelalt)	grob reiben.
3 – 4 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln abgießen, Lorbeer entfernen, mit dem restlichen Rosmarin, Knoblauch und
1 Dose gehackte Tomaten	mischen. Mit
Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat	nachwürzen und in einer Auflaufform verteilen.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen. Die Frikadellen von beiden Seiten 3 Minuten scharf anbraten, herausnehmen und in die Auflaufform setzen. Die Tomatenspalten und die restlichen Zwiebelwürfel ins heiße Bratfett geben und kurz anbraten. Mit
50 ml Weißwein	ablöschen, dann
150 g Sahne	zugießen, aufkochen lassen und ¼ des Käses darin schmelzen lassen. Mit
Salz, Pfeffer Paprikapulver	abschmecken und über die Frikadellen verteilen. Den übrigen Käse darüber streuen und im heißen Ofen 20 -25 Minuten backen.