

TORTE AUS KARTOFFELN UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN



Menù-Zutaten

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

15 g Fiokki - PC0

200 g Salsadoro - KQH

500 g Patate pronte al naturale - Z62

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Rosmarin

400 g Rinderhackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die vorgekochten Kartoffeln in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Den Boden und die Seiten einer 22-cm-Tortenform damit auslegen. Das Hackfleisch mit den Kartoffelflocken und der „Grancrema“ mit Parmesan vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 16 Bällchen formen und auf der Fläche der Torte verteilen. Zwischen die Bällchen jeweils eine Kartoffelscheibe geben. Etwa 30 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.