

## 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.