

Hachis Parmentier-Türmchen

Für 4 Personen

Salz	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Zucchini	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
Pfeffer	600 g kalter Lammbraten	100 g Bergkäse
100 ml Milch	2 Eigelb	1 EL Butter
1 Prise Muskat		

Kartoffeln gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend leicht abkühlen lassen und pellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein schneiden, Knoblauch andrücken.

Zucchini waschen, in kleine Würfel schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch und Zucchini zugeben und ca. 3-4 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Braten in kleine Stücke zupfen oder schneiden und unter das Gemüse mischen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.

Den Käse fein reiben.

Die gekochten Kartoffeln würfeln. In einem Topf Milch erhitzen, die Kartoffelwürfel dazugeben und mit einem Stampfer zerdrücken.

Eigelbe, Käse und Butter unter den Kartoffelstampf mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Metallringe von ca. 8 cm Durchmesser innen mit Butter ausfetten und auf das Backblech stellen. Zunächst die Gemüse-Fleisch-Mischung in die Förmchen füllen, darauf den Kartoffelstampf verteilen.

Das Backblech in den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten garen.

Zum Anrichten je einen gefüllten Ring mit Hilfe einer Palette vorsichtig auf einen Teller geben. Mit Hilfe eines Geschirrhandtuchs den heißen Ring vorsichtig hochziehen. Das Auflauftürmchen servieren. Dazu passt gut ein frischer Blattsalat.

Martina Kömpel am 19. April 2017