

## Kartoffelgratin nach Art der Provence

- 750 g festkochende Kartoffeln
- 300 g Tomaten
- 200 g Thunfisch (Dose im eigenen Saft)
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Weißwein ( oder Brühe)
- 20 g Butter
- 1 kl. Bd frischer Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 50 g geriebener Emmentaler

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden.

Thunfisch abtropfen lassen und mit Tomatenmark und Wein zu einer Paste verarbeiten.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Auflaufform mit Butter einpinseln, Thunfischpaste auf den Boden verstreichen. Thymian abspülen, die Blättchen hacken. In die Thunfischpaste abwechseln Kartoffeln- und Tomatenscheiben stecken. Dazwischen Thymian, Salz und Pfeffer streuen.

Das Gratin in die Ofenmitte stellen und 40 Minuten garen. Dann mit Käse bestreuen und noch 20 Minuten weiterbacken.

## Roly Poly

- 300 g Kartoffeln, geschält, gekocht
- 500 g Hackfleisch
- 2 Eier, hartgekocht, gewürfelt
- 75 g Tilsiter Käse, fein gerieben
- 2 Eier, leicht geschlagen
- 1 TL verschiedene Kräuter **oder**
- 1 P TK -8-Kräuter-Mischung
- Salz , Pfeffer

Kartoffeln (gerieben oder durchgedrückt), Eier, Käse, Salz und Pfeffer mit den geschlagenen Eiern verrühren. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, fr. Kräutern (evtl. 1 Ei, Zwiebel, Paniermehl) mischen, auf Alu-Folie ausrollen. Kartoffelmasse darauf streichen. Fleisch mit Füllung wie zu einer Bisquitrolle aufrollen, die Enden zusammendrücken. Mit der Alu-Folie (fest um die Rolle) in einer Kasserolle im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 45 Minuten backen. Folie aufmachen und nach 15 - 20 Minuten überbacken.

Dazu gibt es einen grünen Salat.