Kartoffel-Auflauf mit Hack

Zutaten (4 Personen)

» 600g Hackfleisch
» 2 EL Öl
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 Möhre(n)
» 1 Stange Porree
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Muskat
» 1 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 700g Pell- Kartoffel(n)
» 4 Ei(er)
» 200g Schmelzkäse
» 100ml Schlagsahne
» 2 EL Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Hackfleisch im heißen Öl krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, Möhren putzen, schälen. Alles fein würfeln, zum Hackfleisch geben, mitbraten. Porree putzen, waschen, in Streifen schneiden, ebenfalls mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver kräftig würzen. Brühe angießen und 10min köcheln lassen.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit der Hackmasse in eine gefettete Auflaufform schichten. Eier, Käse und Sahne glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über den Auflauf geben. Ca. 35min backen. Mit der Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 790kcal/E58g/F42g/KH32g pro Portion

angelegt am: 06.03.2007 Rezept-Nr: 2239

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke