

Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Gemüse

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Kartoffel-Hack-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Möhre(n)
- » 1 Staudensellerie
- » 2EL Butter/Margarine
- » 300g Hackfleisch
- » 2EL Tomatenmark
- » 500ml Tomatensaft
- » 2EL Soßenbinder
- » 1 Stiel Salbeiblatt (-blätter)
- » 2 Kugeln Mozzarella

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser 15-20min garen. Möhren in feine Würfel, Sellerie in kleine Stücke schneiden. Fett erhitzen, Sellerie und Möhren darin 5min dünsten. Hack zufügen und bei starker Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Tomatenmark unter das Hack rühren. Mit Gemüsesaft ablöschen und 5min köcheln lassen. Soßenbinder einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen, evtl. in Streifen schneiden und in die Soße rühren.

3. Kartoffeln abgießen und mit Hack-Gemüse-Soße in eine Auflaufform füllen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Kartoffel-Hack-Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15min überbacken. Mit gehacktem Selleriegrün und frischem Salbei garniert servieren.

Nährwerte: 510kcal/E33g/F22g/KH44g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003

Rezept-Nr: 299

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