Gemüse-Auflauf mit Hackfleisch

Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 250g Brokkoli
- » 2 Möhre(n)
- » 250g Champignons
- » 4 Platten Blätterteig
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 EL Öl
- » 400g Hackfleisch
- » 1/2 TL Thymian
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Ei(er)
- » 125g ger. Gouda
- » 50g Crème fraîche
- » 2 EL Tomatenmark
- » 2 EL Petersilie
- » 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Pilze putzen, abreiben und in Viertel teilen.

2. Die Blätterteigplatten antauen lassen. Knoblauch und Zwiebel abziehen, fein hacken, im heißen Öl glasig dünsten. Hack dazugeben und krümelig anbraten. Das vorbereitete Gemüse zufügen und ca. 5min unter häufigem Rühren garen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Die Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Eiern, Käse, Crème fraîche, Tomatenmark sowie Petersilie vermengen und in eine ovale Auflaufform füllen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

4. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht überlappend ausrollen. Die Form damit abdecken, Teig am Rand fest andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Daraus Verzierungen formen und mit etwas verquirltem Eigelb auf den Deckel kleben. Deckel mit Eigelb bestreichen und Auflauf ca. 25min im Ofen backen.

Nährwerte: 780kcal/E39g/F63g/KH18g pro Portion

angelegt am: 06.03.2007 Rezept-Nr: 2240

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