

Rezept Kartoffel Hackfleisch Auflauf

Dieses Rezept gelingt leicht und kann sehr schnell vor- bzw. zubereitet werden.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
3 EL Öl
Salz, Pfeffer
500 g gemischtes Hackfleisch
5 EL Tomatenmark
1 TL italienische Kräuter
150 g Mozzarella
2 Eier
250 g Schmand
Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte, nicht zu kleine, Stücke würfeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und darin die Kartoffeln für ca. 10 min anbraten. Dabei mehrmals wenden und am Ende salzen. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln und in der Pfanne glasig dünsten, anschließend das Hackfleisch zufügen und krümelig anbraten.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und den Kräutern würzen, das Tomatenmark gut unterrühren und so noch kurz weiterbraten lassen. Den Backofen auf 200°C einschalten.

Die Kartoffelwürfel unter die Hackmasse heben und in eine Auflaufform geben.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben auf dem Kartoffel Hackfleisch Auflauf verteilen.

Danach wird noch die Soße zubereitet:

Hierzu den Schmand mit den Eiern leicht verrühren, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat abschmecken und über den Kartoffel Hackfleisch Auflauf gießen.

Die Auflaufform auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und so ca. 25 min backen lassen.

Die Garzeit hängt von der Größe und Art der Kartoffelstücke ab, also lieber die Kartoffeln probieren, bevor man den Kartoffel Hackfleisch Auflauf aus dem Ofen nimmt.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)