

Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf mit Salat

Für zwei Personen

Für den Cottage Pie:

300 g gem. Hackfleisch	400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Staudensellerie
2 Möhren	1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	60 ml Sahne	1 EL Sahnemeerrettich
100-150 ml Rinderfond	150 ml Portwein	Worcestersauce
2 EL Tomatenmark	1-2 Zweige Thymian	1-2 Zweige Rosmarin
Salz		

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Blattsalat	4 EL Apfelessig	Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 EL neutrales Öl	

Für den Cottage Pie:

Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze (Grill) vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Sobald die Kartoffeln weich sind, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffelpüree mit Sahne, Butter und Sahnemeerrettich abschmecken.

Hackfleisch scharf anbraten, dann mit Tomatenmark zugeben und mitbraten.

Sellerie und Möhren putzen bzw. schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Gemüse zum Hackfleisch geben und mitbraten. Dann Rinderfond und Portwein angießen, Thymian und Rosmarin zu geben und alles köcheln lassen. Mit Worcestersauce abschmecken.

Das fertig abgeschmeckte Hackfleisch in eine Auflaufform geben. Das Kartoffelpüree in eine Spritztüte mit Sternaufsatz füllen, auf das Hackfleisch geben und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten braun werden lassen.

Für den Salat:

Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Apfelessig und Öl verrühren. Mit Ahornsirup abschmecken. Dill fein hacken und untermischen. Dressing über den Blattsalat geben.

Dagmar Jürgens am 17. Oktober 2024