

## Kartoffel-Hack-Auflauf mit Schafskäse

### Für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, klein	1 Bund Lauchzwiebeln	3 Tomaten
3 EL Öl	Salz, Pfeffer	500 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Tomatenmark	1 TL Thymian, getrocknet	200 g Schafskäse
250 g Schmand	2 Eier	

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin unter Wenden 10 Min. braten. Kräftig mit Salz würzen. Die Lauchzwiebeln unterheben und alles aus der Pfanne nehmen. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin unter Wenden 10 Min. krümelig braten, Tomatenmark zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Vorbereitete Kartoffelmischung und Tomaten unterheben und alles in eine Auflaufform füllen. Schafskäse in Stückchen darüber verteilen. Schmand und Eier leicht verrühren, nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und den Schmandguss über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen 200 Grad etwa 20-30 Min. überbacken.

NN am 24. Dezember 2021