

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Für 6 Portionen

1 kg Kartoffeln	1 Zucchini	2 Zwiebeln
1 EL Sonnenblumenöl	500 g Hackfleisch	2 EL Tomatenmark
1 Prise Zucker	125 ml Wasser	4 TL Brühepulver
200 g Gouda, gerieben	100 ml Schmand	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen und 20 Minuten in der Schale kochen. Schälen und in Scheiben schneiden. Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebeln zugeben und 2 Minuten braten. Tomatenmark, Zucker, Wasser und 3 TL Brühe zugeben und 5 Minuten kochen bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Eine Auflaufform mit Öl einpinseln und mit der Hälfte der Kartoffel- und Zucchinischeiben auslegen. Die Hackfleischmasse darauf verteilen und mit der Hälfte des Goudas bestreuen.

Die restlichen Kartoffel- und Zucchinischeiben dachziegelartig darüber verteilen.

Schmand in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 1 TL Brühe darin auflösen. Die Soße über den Auflauf verteilen und mit dem restlichen Gouda bestreuen. Im Backofen 30 Minuten backen.

NN am 12. November 2024