

Cheeseburger-Auflauf

Für 4 Portionen:

500 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 g passierte Tomaten
1 EL Senf	200 ml Sahne	2 Eier
150 g Cheddar-Käse	100 g Mozzarella	1 TL Paprikapulver
1 TL getrock. Oregano	Salz, Pfeffer	50 g Gewürzgurken
Petersilie		

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten.

Das Hackfleisch hinzufügen, bei mittlerer Hitze krümelig braten, bis es leicht gebräunt ist.

Tomatenmark, passierte Tomaten, Senf, Paprikapulver und Oregano einrühren.

Mit Salz, Pfeffer abschmecken, 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

In einer Schüssel die Sahne und die Eier verquirlen.

Die Hälfte des geriebenen Cheddar-Käses unterrühren.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Die Hackfleischmischung in eine gefettete Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

Die Sahne-Ei-Käse-Mischung darüber gießen.

Mit Cheddar und Mozzarella bestreuen, im Ofen 20-25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und die Masse fest ist.

Vor dem Servieren mit gewürfelten Gewürzgurken und Petersilie bestreuen.

NN am 27. Februar 2025