

Kartoffel-Auflauf mit Hackfleisch und Lauch

Für 5 Portionen

700 g Kartoffeln vorw. festk.	500 g mag. Hackfleisch	2 Stangen Lauch
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 ml Schmand
250 ml Milch	150 ml Gemüsebrühe	100 g Käse
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver edelsüß
$\frac{1}{2}$ TL Muskat	$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin	1 EL Olivenöl

Zwiebel klein schneiden, Knoblauch hacken, Lauch in Ringe schneiden, Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen.

Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Zwiebel in der Pfanne für 2 Minuten anschwitzen.

Hackfleisch dazugeben, scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Nach 2-3 Minuten Knoblauch, Lauch, Kartoffeln hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten anbraten.

Mit Schmand, Milch, Gemüsebrühe aufgießen und abgedeckt für 10 Minuten köcheln lassen.

Auflaufgewürz einrühren und ggf. nochmal abschmecken.

Alle Zutaten in eine Auflaufform füllen.

Käse darüber verteilen und im Ofen für 15-20 Minuten überbacken.

NN am 04. März 2025