

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Portionen

800 g Kartoffeln	500 g Hackfleisch	100 g gerieb. Gouda
2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	2 Eier
2 EL Tomatenmark	20 g Petersilie	150 ml Milch
Chilipulver	Salz, Pfeffer	20 g Butter

Zunächst spülen Sie die Kartoffeln ab, schälen sie und schneiden sie sorgfältig in Scheiben. Danach schälen Sie die Zwiebeln und hacken sie fein. Hierbei ist es wichtig, dass die Zwiebelstücke wirklich sehr fein sind, damit sie sich später mit dem Hackfleisch gründlich vermischen lassen. Gleiches machen Sie mit dem Knoblauch. Daraufhin legen Sie etwas Butter in eine Pfanne, heizen diese etwas auf und legen die Zwiebelstücke darauf. Nicht zu lange braten lassen. Die Zwiebelstücke sollten eine goldene Farbe kriegen.

Nun geben Sie das Hackfleisch dazu und lassen es anbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver würzen und weiter braten lassen. Sie können zum Hackfleisch verschiedene Zutaten dazugeben. Zum Beispiel Tomaten, Tomatenmark, Pilze, Zucchini oder Bohnen. Fügen Sie die Zutaten dazu, bevor das Hackfleisch in die Pfanne kommt, damit es sich zunächst gründlich mit den Zwiebeln und dem Knoblauch vermischen kann. Heizen Sie nun den Backofen auf 220°C vor.

Nun nehmen Sie eine Auflaufform, fetten diese mit etwas Butter an und legen die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form. Hierbei ist es wichtig, dass Sie die Kartoffeln schichten. Anschließend verteilen Sie das angebratene und zubereitete Hackfleisch darauf. Dann können Sie die restlichen Kartoffelscheiben darauf schichten.

Nun nehmen Sie die Eier und verquirlen diese mit etwas Milch.

Anschließend würzen Sie die Brühe und geben etwas Petersilie hinzu.

Daraufhin können Sie die gewürzte Eiermilch über den Auflauf gießen.

Zum Schluss reiben Sie den Käse sorgfältig und streuen ihn über den Auflauf. Der Käse wird später schmelzen und gibt dem Auflauf einen besonderen Geschmack.

Lassen Sie den Auflauf 20 Minuten bei 220 Grad backen. Danach vorsichtig rausnehmen und mit einem Salat servieren.

NN am 24. September 2025