

Kartoffel-Auflauf mit Feta und Hack

Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln	250 g Cherrytomaten	1 Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl	500 g gem. Hackfleisch	3 EL Tomatenmark
Pfeffer, Salz	1 TL Oregano	200 g saure Sahne
2 Eier	0,5 TL Cayennepfeffer	150 g Feta

Kartoffeln schälen, würfeln und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Tomaten halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten.

Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten.

Tomatenmark kurz mit anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen.

Kartoffeln mit Hackfleisch und Tomaten vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Saure Sahne und Eier verquirlen. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen und über der Kartoffel-HackMischung verteilen.

Feta zerbröseln und darüberstreuen. 25-30 Minuten goldbraun backen.

NN am 03. April 2026