Süßkartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Für 6 Portionen:

750 g Süßkartoffeln	50 g weiße Zwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl
500 g Hackfleisch, gemischt	500 ml Wasser	100 ml Schmand
100 g Gouda, gerieben	Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

Süßkartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin 3 Min. krümelig braten. Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Süßkartoffeln zugeben und 2 Min. mitbraten.

In einem großen Topf Wasser und Schmand erwärmen.

Die Süßkartoffel-Hackfleisch-Mischung zugeben, unterrühren und zum Kochen bringen.

Alles in eine große, flache Auflaufform (22x32cm) geben, mit Gouda bestreuen und im Backofen 30 Min. backen.

Florian Kurz am 07. April 2025