

Kartoffel Hack Auflauf

| Menge und Zutaten | | Arbeitsablauf | Zeit Min. |
|--|--|--|--------------|
| Port. | | | |
| 600g | 4 Portionen Kartoffeln Salz | Kartoffeln waschen, schälen in Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser 10 Min. kochen lassen, dann abgießen. | |
| 2 2 1 EL. 500g 1 St. 1kl.Ds | Zwiebeln Knoblauchzehen Öl Hackfleisch Porree Tomatenmark Salz, Pfeffer Cayennepfeffer Paprikapulver | Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch darin anbraten, Zwiebeln und Knoblauch, Porree und Tomatenmark zugeben. würzen. | |
| 300g 2 | Creme fraiche Eier | miteinander verrühren | |
| 4 | Fleischtomaten | waschen, in Scheiben schneiden. | |
| 100g | Käse | reiben | |
| | | | |

Hinweis:

Backofen auf 170° Umluft vorheizen. Auflaufform einfetten und Kartoffeln abwechselnd mit Hack, Tomaten einschichten. Creme fraiche Mischung oben drauf geben und ca. 25- 30 Min backen.