



Herzhafter Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten & Hack



Zutaten

Menge

2 TL	Kräuter der Provence
1 TL	Butter
200 g	Feta
500 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Knoblauchzehe
	Chiliflocken
200 ml	Sahne
	Zucker
1 kleine Stange	Lauch
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	Rinderhack
	Salz
1	Zwiebel
3	Tomaten

Rezeptinfo

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 3225 kJ, 769 kcal, 39,5 g Kohlenhydrate, 37,8 g Eiweiß, 53 g Fett, 166 mg Cholesterin, 4,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Falls du mal wieder richtig Lust auf einen herzhaften Auflauf hast, solltest du unbedingt diesen super leckeren Kartoffel-Hack-Auflauf mit Porree, Tomaten, Sahnesoße und Feta probieren! Für unseren Kartoffel-Hack-Auflauf musst du lediglich Kartoffeln kochen, Porree, Zwiebeln und Hack anbraten. Das Ganze kommt dann in eine Auflaufform zusammen mit einer selbstgemachten Sahnesoße und Tomaten. Mit Feta überbacken ist der Kartoffel-Hack-Auflauf wirklich ein mega leckeres Gericht, welches du auch super einfach für den nächsten Tag vorbereiten kannst. Mache unseren Kartoffel-Hack-Auflauf also unbedingt einmal zuhause nach! Der Auflauf ist wirklich einfach gemacht und schmeckt extrem lecker! So schnell geht's:

Step 1:

Zuerst schälst du die Kartoffeln und kochst diese in Salzwasser fast ganz weich. Dann abgießen und würfeln. Während die Kartoffeln kochen, kannst du schon einmal das Gemüse vorbereiten. Dazu die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Lauch in Ringe schneiden und die Tomaten würfeln.

Step 2:

Dann kannst du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das Hackfleisch in der Pfanne krümelig braten, dann die Zwiebel, den Knoblauch und den Lauch dazugeben und alles glasig andünsten. Mit einem Becher Sahne ablöschen und mit Salz, Chili, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kräutern der Provence abschmecken. Die Soße zusammen mit den Kartoffeln und den Tomaten in eine gebutterte Auflaufform füllen. Mit Feta bestreuen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten goldbraun überbacken.