



Kartoffelaufauf mit Hack und Porree



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten + 30 Minuten Backzeit

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

An manchen Tagen muss es einfach ein Auflauf sein. Diese Variante mit Kartoffeln, Hack, Paprika und Lauch ist perfektes Soulfood für trübe Tage. So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Dann die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Porree in Ringe und die Paprika in dünne Streifen schneiden. Das Hack in einer Pfanne anbraten. Den Porree hinzugeben und mitdünsten lassen.

Step 2:

Anschließend kannst du die Sahne in die Pfanne geben und die Soße mit Muskat, etwas Abrieb von der Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in die Auflaufform geben und mit der Soße vermengen. Den Cheddar reiben und auf den Auflauf geben. Den Auflauf für ca. 30 Minuten im Backofen backen.

Zutaten

Menge

1 Stange	Salz
	Porree
	Muskatnuss
200 g	Cheddar
200 g	Sahne
500 g	Kartoffeln
1	unbehandelte Zitrone
1	gelbe Paprika
500 g	Hackfleisch, gemischt
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen