

Kartoffel-Sellerie-Hack-Auflauf im Speck-Mantel

Für 4 Portionen:

2 große Zwiebeln	400 g Hackfleisch, gemischt	2 EL Tomatenmark
2 El Ajvar	Salz, Pfeffer	200 g Bacon
500 g Kartoffeln	300 g Knollen-Sellerie	2 EL Mehl
6 Sch. würzigen Käse	Majoran, Arrabiata	ital. Kräuter

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen und grob raspeln. 1/3 mit Hack, Ajvar, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verkneten. Eine Auflaufform (30 cm lang) mit den Speckscheiben dicht auslegen; dabei 3 cm über den Rand hängen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und ausdrücken.

Den Sellerie schälen, in große Stücke schneiden, grob raspeln und mit den Kartoffel-Raspeln mischen. Den Rest der Zwiebeln, italienische Kräuter und das Mehl untermischen; mit Salz und Arrabiata würzen.

Die Hälfte der Kartoffel-Sellerie-Masse in der Form verteilen. Den Käse entrinden. 4 Scheiben auf die Kartoffeln legen, die Hackfleischmasse darauf verteilen, leicht andrücken. Den Rest vom Kartoffel-Sellerie darauf verteilen. Die überstehenden Speckscheiben darüber klappen. Die restlichen Käsescheiben in Streifen schneiden und darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 45-50 min. goldbraun backen.

Mit Majoran garnieren und mit einem grünen Salat servieren.

NN am 13. April 2022