

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Portionen:

500g Kartoffeln	50g geriebener Käse	frische Kräuter
300 g mageres Hackfleisch	300 g Karotten	200 g Lauch
1 große Zwiebel	1 Tasse passierte Tomaten	2 EL Tomatenmark
1 TL Olivenöl		

Für die Béchamelsauce:

300 g Milch (1,5%)	50 g Mehl	2 Knoblauchzwhwn
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	1 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In Salzwasser für 10 Minuten weich kochen.

Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Die Karotten in kleine Stücke und den Lauch in feine Ringe schneiden.

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Lauch und Karotten darin anrösten. Das Hackfleisch dazugeben und mitrösten. Tomatenmark und passierte Tomaten dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamelsauce 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch kurz andünsten. Dann das Mehl kurz mitbraten.

Mit der Milch aufgießen und mit einem Schneebesen ständig gut rühren, bis die Masse eingedickt ist und alle Klumpen verschwunden sind. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

In eine Auflaufform als erste Schicht dünn Béchamel hineinstreichen. Eine Schicht Kartoffelscheiben darauf verteilen. Dann die Hackfleisch-Gemüse-Mischung darauf schichten. Darauf kommt wieder eine Schicht Kartoffeln. Die Kartoffeln bedeckst mit der restlichen Béchamelsauce bedecken. Den Käse am Schluss über den Auflauf streuen.

Den Auflauf bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

Dann mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

NN am 11. August 2022