

Kartoffel-Auflauf mit Hackfleisch und Lauch

Für 5 Personen:

1 kg g Kartoffeln vorw. festk.	500 g mageres Hackfleisch	2 Stangen Lauch
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 ml Sahne
250 ml Milch	150 ml Gemüsebrühe	100 g Käse
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver edelsüß
$\frac{1}{2}$ TL Muskat	$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin gemahlen	1 EL Olivenöl

Zwiebel klein schneiden; Knoblauch hacken; Lauch in Ringe schneiden; Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Olivenöl in der großen Pfanne erhitzen Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Zwiebel in der Pfanne für ca. 2 Minuten anschwitzen.

Hackfleisch dazugeben, scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Nach ca. 2-3 Minuten Knoblauch, Lauch und Kartoffeln hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten anbraten.

Mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe aufgießen und abgedeckt für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Auflaufgewürz einrühren und ggf. nochmal abschmecken.

Alle Zutaten in eine große Auflaufform füllen. Oder in der Pfanne lassen, wenn sie ofenfest ist.

Käse darüber verteilen und im Ofen für ca. 15-20 Minuten überbacken.

NN am 17. März 2024