

Türkischer Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Portionen

1 Glas Schafskäse	600 g Rinderhackfleisch	500 g Champignons, frisch
2 Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen	300 g Crème-fraîche
1 TL Oregano	100 g Schafskäse	Salz, Pfeffer.

Die Schafskäsewürfel in ein Sieb gießen und das Öl dabei auffangen. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

In 3 EL von dem aufgefangenen Öl das Hackfleisch braun und krümelig braten. Die Hälfte der Champignons dazugeben und mit anbraten. Nun auch die Paprikastreifen und den Knoblauch dazugeben und anbraten.

Nach 5 Minuten die Crème fraîche und den Oregano einrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Alles in eine feuerfeste Form geben und die restlichen Champignons darauf verteilen. Zuletzt die abgetropften Schafskäsewürfel sowie den zerbröckelten Schafskäse darauf streuen.

Den Auflauf 20 - 30 Minuten im heißen Backofen bei 180 °C Umluft backen.

Dazu passt Tzatziki, Fladenbrot oder Reis.

NN am 09. September 2025