

Süßkartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Portionen

600 g Süßkartoffeln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	500 g Hackfleisch	2 TL Tomatenmark
400 g stückige Tomaten	100 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	Öl
150 g Crème-fraîche	100 g Gouda, gerieben	15 g Petersilie

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig unter Rühren krümelig anbraten.

Zwiebel und Knoblauch zugeben und 3-5 Minuten mit anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

Stückige Tomaten, Brühe, Oregano und Paprikapulver einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Soße 5-10 Minuten leicht einköcheln lassen.

Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten.

Süßkartoffelscheiben und Hackfleischs-Soße abwechselnd in die Form schichten. Die Crème fraîche in Klecksen darauf verteilen und den geriebenen Käse darüberstreuen.

Den Süßkartoffel-Hackfleisch-Auflauf im heißen Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Währenddessen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.

Den Auflauf aus dem Ofen holen, 5 Minuten ruhen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

NN am 08. Juni 2026