

Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf

Für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	800 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 TL Paprikapulver	1 TL Salz
1 TL Pfeffer	400 ml Sahne	200 g gerieb. Käse
frische Kräuter	Petersilie	

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in dünne Scheiben. Hacken Sie die Zwiebel und den Knoblauch fein.

Erhitzen Sie Öl in einer großen Pfanne. Geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinzu und braten Sie sie für 3-4 Minuten an.

Fügen Sie das Rinderhackfleisch hinzu und braten Sie es, bis es braun ist. Würzen Sie mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Legen Sie eine Schicht Kartoffelscheiben in die Auflaufform. Fügen Sie eine Schicht der Hackfleischmischung hinzu. Wiederholen Sie das Schichten.

Gießen Sie die Sahne gleichmäßig über die geschichteten Zutaten und schließen Sie mit einer letzten Schicht Kartoffeln ab.

Streuen Sie den geriebenen Käse über die oberste Schicht.

Backen Sie den Auflauf bei 180°C für etwa 4-5 Minuten, bis die Oberseite goldbraun ist. Lassen Sie den Auflauf einige Minuten ruhen, bevor Sie ihn servieren.

NN am 16. Juni 2026