

Kartoffel-Hack-Auflauf

Für 2 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln	500 g Rinderhack	1 weiße Zwiebel
10 Kirschtomaten, halbiert	300 g Provolone	80 g Pancetta
1 Zweig Rosmarin, abgezupft	2 EL Olivenöl	3 EL Bratöl
1 EL Wokgewürz	1 EL Currymix	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in eine Auflaufform geben, mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Wokgewürz würzen und Olivenöl darüber verteilen. Anschließend alles vermengen. Die Auflaufform für ca. 30 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Gegen Ende der Garzeit das Hackfleisch und den Pancetta zusammen mit dem Rosmarin in heißem Bratöl für ca. 5 Min. scharf anbraten. Anschließend mit Currymix, Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, alles vermengen und anschließend Zwiebel dazugeben. Für weitere 2-3 Minuten rösten.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Kirschtomaten und das geröstete Hackfleisch darüber verteilen. Abschließend großzügig mit Provolone bestreuen und für weitere 15 Minuten in den heißen Backofen geben.

Auflauf aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 03. Februar 2022