

Kartoffel-Hack-Auflauf

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 105 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	5 Esslöffel
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Tomatenmark	2 Esslöffel
Auberginen / Melanzani	2 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	250 ml
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg
Gemüsezwiebeln	2 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	1 Prise(n)
Zimtpulver	1 Teelöffel
Butter	30 g
Weizenmehl (glatt)	50 g
Vollmilch	250 ml
Geriebener Parmesan	25 g
Oregano	1 Bund
Tomaten / Paradeiser	5 Stk.
Tomatenwürfel	500 g

Zubereitung:

Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen, abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch würfeln. Kräuter hacken. 2 EL Öl erhitzen, Hack darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch hinzufügen. Tomatenmark unterrühren, anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt würzen. Mit stückigen Tomaten ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln.

Auberginen in Scheiben schneiden, salzen und nach 5 Minuten trockentupfen. Dann im Rest Öl anbraten. Tomaten in Scheiben schneiden. Butter erhitzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen und aufkochen. Würzen.

3/4 der Kartoffeln und die Hackfleischmasse in eine Form schichten. Auberginen, Tomaten und der Rest der Kartoffeln abwechselnd auf die Hackmasse legen. Soße darauf verteilen. Parmesan darüber streuen und Auflauf im 200°C heißen Ofen 40 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1204-Kartoffel-Hack-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at