



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Kartoffel-Hack Auflauf

Ofen auf 200°C O/U vorheizen

Des braucht's:

- ☺ 700 g Hack
- ☺ 200 g Gratinkäse
- ☺ 125 ml. Milch
- ☺ 2 EL Tomatenmark
- ☺ 2 Karotten
- ☺ 1 Zwiebel
- ☺ 1 Knoblauchzehe
- ☺ Salz, Pfeffer, Paprika



Zubereitung

- ☺ Kartoffeln und Karotten schälen, klein schneiden, zusammen 20 Minuten im Salzwasser kochen
- ☺ Abschütten, Milch dazu, stampfen, würzen
- ☺ Hack mit gewürfelter Zwiebel und durchgedrückter Knoblauchzehe kräftig anbraten, würzen, Tomatenmark dazu
- ☺ Auflaufform: Hackfleisch einfüllen, Kartoffel-Karottenstampf darauf verteilen, Gratinkäse darauf verteilen
- ☺ ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun überbacken
Mein Tipp: die fertige Lasagne etwas stehen lassen, dann zieht sie schön durch 😊

Mein Tipp: Gurkensalat dazu mit Sauerrahmdressing, dann hat man gleich ein bisschen Soße zum Auflauf.