

# Hack-Reis-Auflauf



Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln, im heißen Öl anbraten, das Hack zufügen und durchbraten. Mit Salz/Pfeffer würzen und mit Oregano großzügig abschmecken. Zerkleinertes Tomatenfleisch, den Reis und die Brühe zufügen und den Reis etwas aufquellen lassen.

Alles zusammen in eine flache Auflaufform geben und zugedeckt im Backofen bei 175 Grad 30 Minuten backen.

Crème fraîche und den geraspelten Käse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Auflauf geben und für weitere 15 Minuten im Backofen ohne Deckel überbacken, bis die Oberfläche goldgelb ist.

## Zutaten für 4 Portionen:

<b>400 g</b>	Hackfleisch
<b>2</b>	Zwiebel(n)
<b>4</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>1 gr. Dose/n</b>	Tomate(n), geschälte
<b>200 g</b>	Reis
<b>350 ml</b>	Brühe
<b>1 Becher</b>	Crème fraîche
<b>1 Pck.</b>	Käse, geriebener
	Salz und Pfeffer
	Oregano
	Öl

**Rezept von: ulkig**