

Hackfleisch - Käse - Lauch - Kartoffelauflauf



Zutaten für 4 Portionen:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und ca. 5 Minuten vorkochen (sie sollen nicht durch sein!). Die Zwiebeln fein schneiden, den Knoblauch sehr fein hacken. Den Lauch in Ringe und die Pilze in Scheiben schneiden.

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten und mit Pfeffer, Salz, Paprika und Majoran würzen. Lauch und Pilze dazugeben und alles für 5 Minuten anbraten.

Für die Sauce Schmelzkäse, saure Sahne, Wasser und Frischkäse verrühren und mit Pfeffer, Salz, Kräutern und etwas Brühe abschmecken.

Die Hackfleisch-Pilz-Lauch-Mischung mit den Kartoffeln in eine Auflaufform geben, die Sauce darüber geben und den Auflauf 30 Minuten bei 175°C in den Ofen stellen. Nach den 30 Minuten den geriebenen Käse über den Auflauf streuen und alles weitere 15 Minuten überbacken.

1 kg Kartoffel(n), fest kochende

500 g Hackfleisch, gemischt

2 Zwiebel(n)

1 große Knoblauchzehe(n)

1 Stange/n Lauch

400 g Champignons, braune

1 Becher Sahne-Schmelzkäse

1 Becher Schmelzkäse mit Kräutern

1 Becher saure Sahne

1 EL Frischkäse

100 ml Wasser

1 EL Kräuter (8-Kräuter-Mischung, TK)

1 Pck. Käse, gerieben

Majoran

Paprikapulver, edelsüß

Salz und Pfeffer

Gemüsebrühe