

# Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Lauch



700 g Kartoffeln vorw. festkochend geschält wiegen  
500 g (mageres) Hackfleisch  
2 Stangen Lauch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 ml (leichte) Sahne  
250 ml Milch  
150 ml Gemüsebrühe  
100 g Käse zum Überbacken  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
½ TL Muskat  
½ TL Rosmarin gemahlen  
1 EL Olivenöl

1. Zwiebel klein schneiden; Knoblauch hacken; Lauch in Ringe schneiden; Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Olivenöl in der großen Pfanne erhitzen
3. Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

1. Zwiebel in der Pfanne für ca. 2 Minuten anschwitzen.
2. Hackfleisch dazugeben, scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. Nach ca. 2-3 Minuten Knoblauch, Lauch und Kartoffeln hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten anbraten.
4. Mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe aufgießen und abgedeckt für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Auflaufgewürz einrühren und ggf. nochmal abschmecken.
6. Alle Zutaten in eine große Auflaufform füllen. Oder in der Pfanne lassen, wenn sie ofenfest ist.
7. Käse darüber verteilen und im Ofen für ca. 15-20 Minuten überbacken.