

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 g Creme Fraiche
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 100 g Gouda (gerieben)
- Muskat
- Pfeffer
- Salz
- Paprikapulver (edelsüß)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide beides in kleine Würfel.
2. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Scheiben und spüle sie kurz mit Wasser ab.
3. Verrühre die Milch mit der Gemüsebrühe und der Crème fraîche.
4. Würze die Milchemischung mit Pfeffer, Salz und Muskat und gib sie zusammen mit den Kartoffeln und der Petersilie in einen Topf. Lasse sie 10 Minuten leicht köcheln.
5. Erhitze das Olivenöl und schwitze die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
6. Füge das Rinderhack hinzu und würze es kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.
7. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
8. Fette eine Auflaufform und schichte die Hälfte der Kartoffelmischung ein. Verteile das Hackfleisch und anschließend die zweite Kartoffel-Schicht darauf.
9. Bestreue den Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Käse und backe ihn für ca. 35 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

