

Sören Anders
Hack-Auflauf mit Kartoffelhaube

Freitag, 29. Januar 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

2	Zwiebeln
2	rote Paprika
2 EL	Rapsöl
300 g	Schweinehack
300 g	Rinderhack
etwas	Salz
1 EL	Tomatenmark
1TL	Paprikapulver, edelsüß
½TL	Paprikapulver, scharf
1 TL	getrockneter Majoran
250 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
700 g	festkochende Kartoffeln
50 g	Butter, plus etwas für die Form
2 EL	Ajvar (Paprikapaste aus dem Glas)
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 Stängel	glatte Petersilie



Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Die Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Paprika in breite Streifen schneiden.
3. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Das Hackfleisch darin hellbraun und krümelig anbraten und salzen.
4. Tomatenmark, Zwiebeln und Paprikastreifen dazugeben und 2 Minuten mitbraten.
5. Das süße und scharfe Paprikapulver mit dem getrockneten Majoran dazugeben und gut untermischen.
6. Mit Brühe ablöschen und Sahne dazu gießen, alles zusammen aufkochen und etwa 30 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
7. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben hobeln. Die Scheiben in eine große Schüssel geben und salzen.
8. Die Butter in einem Topf schmelzen und über die Kartoffeln gießen, gründlich durchmischen.
9. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.
11. Die Paprika-Hack-Mischung mit Ajvar, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Auflaufform geben und die Kartoffelscheiben schuppenartig darauf verteilen.

12. Den Auflauf im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten goldbraun überbacken.

13. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

14. Petersilie über den gebackenen Auflauf streuen und servieren. Dazu passt frischer Feldsalat mit Vinaigrette.

Pro Portion: 750 kcal / 3150 kJ

28 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 56 g Fett