

Kartoffel-Lasagne mit Hackfleisch

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Kartoffel-Hack-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 2 EL Olivenöl
- » 500g Hackfleisch
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 3 EL Tomatenmark
- » 400g Tomate(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 TL Majoran
- » 1 TL Rosmarin
- » 800g Kartoffel(n)
- » 400g Raclette-Käse
- » 1 Bd. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig braten.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln, zum Fleisch geben und glasig dünsten. Das Tomatenmark einrühren und anschwitzen.
3. Die Tomaten heiß überbrühen, häuten, entkernen, zerkleinern und zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Majoran und Rosmarin würzen. Bei mäßiger Hitze ca. 8min köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
4. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser bei mäßiger Hitze ca. 12min vorgaren. Die Kartoffeln abgießen, etwas erkalten lassen, pellen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.
5. Eine Auflaufform fetten. Den Raclette-Käse entrinden und in kleinere Stücke schneiden. Abwechselnd die Kartoffeln, das Hackfleisch und den Raclette-Käse einschichten, dabei mit Kartoffeln und Käse enden. Im Ofen ca. 45min backen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und über die Lasagne streuen. Sofort heiß servieren.

Nährwerte: 790kcal/E49g/F50g/KH35g pro Portion

angelegt am: 08.12.2004

Rezept-Nr: 1351

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke