

# Überbackener Kartoffel-Hack-Topf

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Kartoffel-Hack-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 EL Öl
- » 750g Hackfleisch
- » 1 EL Tomatenmark
- » 2 EL Mehl
- » 125ml Weißwein
- » 150ml Milch
- » 100g Schlagsahne
- » 1 Prise Muskat
- » 75g Schmelzkäse
- » 1 Stange Porree
- » 75g ger. Gouda
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Inzwischen Zwiebeln schälen, fein würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Hack zufügen und krümelig anbraten. Tomatenmark und Mehl darin kurz anschwitzen. Mit Wein, Milch und Sahne ablöschen, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schmelzkäse unterrühren.

2. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Porree in die Hacksoße geben und aufkochen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen.

3. Kartoffeln in einen Bräter oder eine Auflaufform geben, die Hacksoße darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30min überbacken. Mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 710kcal/E53g/F37g/KH35g pro Portion

angelegt am: 15.03.2005

Rezept-Nr: 1686

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke