



Kartoffel - Lasagne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Lecker, preiswert für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie, lohnt den kleine Aufwand

Zutaten

- Für die Füllung:
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 600 g gleichmäßig, große Pellkartoffeln
- 50 ml Fleisch oder Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 250 g Tomaten, entkernt, grob gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 1 Tl frische Kräuter aus gehacktem Thymian und Majoran
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili, etwas Kümmel
- Für die Sc. Bechamel:
- 30 g zerlassene Butter
- 30 g Mehl
- 375 ml Milch
- 100 g Reibkäse, z. B. Parmesan, Appenzeller, Sbrinz oder auch Pizzakäse
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss, 1 Spur Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Pellkartoffel mit etwas Kümmel kochen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Das Gehackte zerbröckeln und in heißem Rapsöl scharf anbraten, würzen, Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark und die frischen Tomatenwürfel dazu geben, alles etwas glacieren lassen und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Schritt5

Den Ansatz fast völlig reduzieren lassen, kurz halten und die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt6

Die Sc. Bechamel:

Schritt7

Aus der ausgelassenen Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Etwas „ausschwitzten“ lassen und mit der Milch aufgießen, glatt rühren.

Schritt8

6 - 8 min. leise aus köcheln lassen, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen; die Hälfte des geriebenen Käses dazu geben, auflösen.

Schritt9

Nunmehr eine gebutterte Auflaufform mit den Kartoffelscheiben gleichmäßig als erste Schicht auslegen. Etwa die Hälfte des Hackfleisches darüber verteilen.

Schritt10

Den Vorgang wiederholen und als letzte Schicht die Sc. Bechamel darüber geben.

Schritt11

Mit dem restlichen Käse gleichmäßig bestreuen, einige Butterflöckchen darüber verteilen, mit Alufolie verschließen.

Schritt12

Ca. 45 min. bei 180 ° C in den Backofen geben, dann die Folie entfernen und bei starker Oberhitze weitere 10 min. goldgelb gratinieren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Rustikal, in der Auflaufform zu Tisch geben, ev. mit einem frischen Blattsalat ergänzen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** da lohnt der kleine aufwand, lecker, preiswert für jeden tag, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-lasagne/>