



Mediterraner Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf mit Filo-Teig und Feta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Familien-Auflaufgericht mit Urlaubs Flair, für jeden Tag

Zutaten

- 6 Filo-oder Yufkateig Blätter aus dem Kühlregal, aufgetaut
- 500 g gemischtes Hackfleisch, besser Rindergehacktes
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 700 g Kartoffeln in 1,5 cm großen Würfeln
- 200 g Fetakäse, gebrösel
- 250 g Kirsch Tomaten ohne Blüte, halbiert
- 40 g Pinienkerne
- 100 g grüne, eingelegte Peperoni, in dünnen Ringen
- 125 g Schmand oder Creme fraiche
- 2 ganze Eier
- 3 El Semmelbrösel oder Panierbrot
- 1 El Butter
- 2-3 El Oliven-oder Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Backofen auf 175 ° C vor heizen, eine ausgebutterte Auflaufform mit den Teigblättern versetzt so auslegen, so das sie etwas über dem Rand hängen. Mit flüssiger Butter einpinseln, den Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

Schritt3

Den Schmand mit 100 g fein zerbröselten Feta mit den Eier verrühren, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das zerbröselte Gehackte in einer Stielpfanne in heißem Öl scharf anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch zufügen, salzen und pfeffern, zunächst heraus nehmen.

Schritt6

Die Kartoffelwürfel zeitgleich in einer großen Stielpfanne (in zwei Durchgängen) abgedeckt ca. 12 min. rundherum goldbraun braten, reichlich wenden.

Schritt7

Nunmehr zuerst das Hackfleisch in die Auflaufform geben, dann folgen die Kartoffeln und etwas frisch gemahlener Pfeffer.

Schritt8

Die Tomaten, Peperoni, Pinienkerne verteilen. Den Eier-Schmand-Guss verteilen, den restliche Feta Käse darüber streuen.

Schritt9

Die überstehenden Filo Blätter zur Mitte hin locker einschlagen, für ca. 40 min. auf der unteren Schiene backen.

Schritt10

(In den letzten 10 min. ev. mit Alufolie abdecken)

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal und heiß, direkt aus dem Ofen servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** einfach gemacht, feta, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-hackfleisch-kartoffel-auflauf-mit-filo-teig-und-feta/>