



Rahm - Kartoffel - Hack - Auflauf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das herzhaftes Schmankerl für jeden Tag, einfach, schnell und preiswert, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 g Porree, gewürfelt (Nur das Weiße)
- 200 g Möhren, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 - 3 Tomaten in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, etwas gehackten Thymian
- 750 g Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 2 Becher Sahne
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 100 g geriebener Käse oder auch Pizzakäse

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in einen ausreichend großen Topf geben.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Mit der Sahne bedecken und leise ca. 15 - 18 min. köcheln lassen, hin und wieder rühren.

Schritt5

Das gewürfelte Gemüse mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in heißem Pflanzenöl glasig anschwitzen und das zerbröckelte Hackfleisch dazu geben.

Schritt6

Salzen, pfeffern, Zitronenabrieb und Thymian dazu geben, 4 - 5 min. zusammen braten / schmoren lassen und das Tomatenmark dazu geben. Weitere 2 - 3 min. glacieren und mit etwas Gemüsebrühe angießen / ablöschen. Ca. 10- 12 min. leise köcheln lassen, bis der Fond nahezu eingekocht ist, dann erst die Tomatenwürfel dazu geben.

Schritt7

Nunmehr die Hälfte der Rahmkartoffeln in einer gebutterten Auflaufform verteilen und als zweite Schicht das gehackte darüber geben. Abschließen mit der letzten Schicht Rahmkartoffeln, alles gleichmäßig mit geriebenem Käse bestreuen.

Schritt8

Ev. noch einige Butterflöckchen verteilen und für 20 - 25 min.

Schritt9

in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich überkrusten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, schmeckt der ganzen familie, schnell und preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahm-kartoffel-hack-auflauf/>