



Rahmkartoffelauflauf mit Bolognaise und Peccorino

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der leckere Kartoffelauflauf für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Bolognaise :
- 250 g Rinderhack
- 800 g Kartoffeln in Scheiben
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfel
- 1 mittelgroße Möhre, klein gewürfelt
- 1 - 2 gehäufte Teelöffel Tomatenmark
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Etwas frischen Majoran, Thymian, Rosmarin, gezupft, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1/4 l trockener Rotwein
- 40 - 50 g gehobelter Peccorino
- (Geht auch mit Appenzeller, Gryerzer, Pizzakäse)
- Etwas Öl und Butter
- Für die Rahmkartoffeln:
- 800 g Kartoffeln in Scheiben
- 1 Becher Sahne
- ¼ l Milch
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bolognaise:

Schritt2

Das Rinderhack in einem ausreichend großen "Bräter" oder Pfanne recht scharf anbraten und die gewürfelten Zwiebeln dazu geben. Alles zusammen etwas weiter braten / schmoren; dann die Möhre, das Tomatenmark, die Kräuter und den Knoblauch dazu geben.

Schritt3

Mit dem Rotwein und etwas Brühe ablöschen.

Schritt4

Alles ca. 20 - 25 min. schmoren, garen; recht kurz halten und ev. mit etwas Speisestärke binden.

Schritt5

Die Rahmkartoffeln:

Schritt6

Die Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen, die Kartoffel-scheiben dazu geben und alles mit Knoblauchsatz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt7

Die Milch und Sahne darüber geben und alles ca. 18 - 20 min. leise weich köcheln lassen.

Schritt8

Nunmehr eine Schicht Rahmkartoffeln in eine ausgebutterte Auflaufform geben, dann folgt die Bolognaise und wieder eine Schicht Rahmkartoffeln.

Schritt9

Alles mit Käse gleichmäßig bedecken und für 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich braun überkrusten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den Auflauf in der Gratinform zu Tisch geben und Alles ev. mit einem frischen Marktsalat ergänzen.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmkartoffelaufauf-mit-bolognaise-und-peccorino/>