



Spinat - Kartoffel - Auflauf mit Lammgehacktem

- **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' : '' });
```

Jahreszeitlich, herzhafter Auflauf für jeden Tag

Zutaten

- 500 g mit Lammgehacktes
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 El Pflanzenöl zum Anbraten
- 2 Tl gehackter Thymian
- 1 Tl gehackter Rosmarin
- 2 Tl Tomatenmark
- 100 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 g T. K. Blattspinat
- 200 ml Sahne
- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 100 g geriebener Parmesan oder Gouda
- Etwas Butter und einige Butterflöckchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss, 1 kleiner Tl Currypulver

Zubereitungsart

Schritt1

Das gewürzte Lammgehackte kräftig anbraten, dann die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, mit dem Tomatenmark anschwitzen. Die Fleischbrühe und den Weißwein aufgießen, salzen, pfeffern und ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt3

Etwas Butter auslassen und das Currypulver anschwitzen.

Schritt4

Den Spinat dazu geben und mit der Sahne 3 - 4 min. köcheln lassen.

Schritt5

Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt6

Danach etwas abkühlen und 50 g Parmesan unterrühren.

Schritt7

Die Kartoffeln herkömmlich weich kochen und grob stampfen, in einer ausgebutterten Auflaufform verteilen.

Schritt8

Darüber das Lammfleisch geben und mit dem Spinat abschließen.

Schritt9

Den restlichen Parmesan darüber streuen und einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt10

Für ca. 25 min. auf der untersten Schiene des auf 180 ° C vorgeheizten Backofens weiter garen und goldgelb überbacken.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-kartoffel-auflauf-mit-lammgehacktem/>