

WEINGUT KRIEGER-KRAPP
EDESHEIMER STRASSE 7
76835 RHODT U. RIETBURG
TELEFON 06323/5411
TELEFAX 06323/980303
MAIL WEINGUT.KRIEGER@T-ONLINE.DE
WWW.WEINGUT-KRIEGER.DE

31. Juli 2014

„Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Lauch“

Rezept gefunden bei Google nach Eingabe „Kreatives mit Hack“, es musste einfach mal was anderes sein!

750 g Kartoffeln, gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten

500g Hackfleisch

500g Saure Sahne

100 g geriebener Emmentaler

Butter

4 Stangen Lauch, in Ringe geschnitten

2 Zwiebeln geschält, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen geschält, fein gewürfelt

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



Quelle: Cookarella

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Zwiebel und den Knoblauch in Butter glasig dünsten, das Hackfleisch darin krümelig braun braten. Die Lauchringe dazugeben und ca 5 min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne würzen.

Die Saure Sahne glatt rühren und salzen und pfeffern.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit einer Schicht Kartoffelscheiben auslegen. Darauf die Hälfte der Hack-Lauch-Mischung darauf geben und mit der Hälfte der Sauren Sahne bedecken. Das Ganze wiederholen und die Schichten fest andrücken.

Mit dem Reibekäse bestreuen und im Backofen ca. 30 min überbacken.

Dazu passt ein grüner Salat und ein Gläschen Silvaner!

Guten Appetit

Barbara Krapp