

Möhrenauflauf mit Hackfleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hackfleisch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 125 gr Quark (20%), 2 Esslöffel Semmelbrösel, 1 Bund Petersilie, 1 Esslöffel Senf, Salz+Pfeffer, 750 gr Möhren, 1 Päckchen helle Soße (instant), 250 ml Milch, 2 Eier, Muskat.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen und hacken. Möhren schrappen und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Hackfleisch mit Zwiebeln, Quark, Semmelbrösel, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer verkneten und in eine gefettete ofenfeste Form drücken. Möhrenscheiben in Salzwasser 3 Min. kochen, abtropfen und auf dem Hackteig verteilen.

Soße nach Anweisung mit Milch kochen, etwas abkühlen lassen. Die Eier unter die Soße rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und über die Möhren gießen.

Die Form in den kalten Backofen stellen und bei 200°C 90 Min. garen.