Hackfleisch-Nuß-Auflauf
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr gem. Hackfleisch, 1 Zwiebel, 350 gr gemischtes Gemüse (Pilze, Paprika, Tomaten u. Möhrenraspel), 3-4 Esslöffel Joghurt o. Rahm, 3 Esslöffel Tomatenmark, 2 Esslöffel Senf, 400 gr Kartoffeln, 2 Eier, 1 Becher Joghurt (250g), 4 Esslöffel gem. Haselnüsse, je 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika, 150 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Gemüse waschen u. in Streifen bzw. Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen u. in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Hackfleisch in etwas Fett anbraten. Mit Joghurt oder Rahm ablöschen u. mit Tomatenmark, Senf u. den Gewürzen abschmecken. Aufflaufform fetten u. wechselnd Kartoffeln u. Hackfleischmasse einfüllen. Eier u. Joghurt verrühren, salzen, über den Auflauf gießen u. mit geriebenen Käse u. den Nüssen bestreuen. Für ca 50 Minuten bei 200° C backen.
Dazu passt Salat.
Tipp: Wenn die Kartoffeln vorher gekocht werden, verringert sich die Garzeit ca. um 30 Minuten.