



KARTOFFELBREI-AUFLAUF

ZEIT	PERSONEN	SCHWIERIGKEIT
		

UND LOS GEHT'S:

Küchengeräte vorbereiten! Benötigt werden:

1 Auflaufform • 1 Sparschäler • 1 Schneidebrett • 1 Messer
2 Töpfe • 1 Kartoffelstampfer • 1 Sieb

Die Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 200 Grad vor. Schäle Zwiebel und Karotten und würfle sie. Als nächstes hackst du den Knoblauch.
2. Erhitze das Öl in einem Topf. Brate das Fleisch darin unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten an oder bis es gebräunt ist. Gib Zwiebel, Möhren, Rosmarin und Knoblauch dazu und gare es ca. 5 Minuten mit.
3. Füge Champignons, Brühe, Tomatenmark, Worcestersauce und Tomaten hinzu. Koche alles ca. 20 Minuten. Danach schmeckst du alles mit Pfeffer und Salz ab.
4. Koche die Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten, ca. 15 Minuten in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser, bis sie weich sind.
5. Lasse die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen. Dann füllst du sie wieder in einen Topf und zerstampfst sie mit Milch, Butter und der Hälfte des Käses.
6. In eine Auflaufform gibst du zuerst das Hackfleisch und anschließend das Püree. Verteile den übrigen Käse darüber. 25 – 30 Minuten im Ofen backen, bis die Haube goldbraun ist.

Unser Tipp: Du kannst den Auflauf auch gut in Kaffeetassen backen. Das hat den Vorteil, dass beim Backen keine Flüssigkeiten auslaufen. Stelle dafür die Kaffeetassen einfach auf ein Backblech.

ZUTATEN

1 Zwiebel fein gehackt
1 Karotte
(in feine Würfel geschnitten)
1 Knoblauchzehe fein gehackt
1 EL Rapsöl
500 g mageres Rinderhackfleisch
1 EL frisch gehackter Rosmarin
125 g Champignons geviertelt
150 ml Rinderbrühe
1 EL Tomatenmark
2 TL Worcestersauce
400 g Tomatenstücke
aus der Dose

Für die Kruste:

550 g Kartoffelbrei
1 Prise Salz
2 EL Milch
30 g Butter
75 g Käse gerieben

SCHON GEWUSST?

Worcestersauce ist eine klassische englische Würzsauce.

