

Kartoffelauflauf



Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 200 g grüne Bohnen
- 400 g Rinderhackfleisch
- 150 g geriebener Käse
- 2-3 El geriebener Hartkäse
- 100 g Rispentomaten
- 300 ml Sahne
- 1 Brötchen vom Vortag
- etwas Milch
- Semmelbrösel
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Thymian
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Dijonsenf
- frisch geriebene Muskat
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf ca. 15-20 Minuten kochen. Die Kartoffeln brauchen nicht ganz durch sein. Abschütten, kurz ausdampfen lassen und pellen. Zum Schluss die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken, in einem Sieb abtropfen lassen und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Brötchen in einer Schüssel mit etwas Milch einweichen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Beides zusammen in eine Schüssel mit dem Rinderhackfleisch geben. Das Brötchen ausdrücken und dazu geben. Nun die Gewürze dazu geben – Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer, sowie den Senf und alles gut durchmischen. Anschließend kleine Hackbällchen rollen und in den Semmelbrösel wälzen.

In die große Schüssel mit den Kartoffeln ebenfalls Gewürze – Salz, Pfeffer, Muskat hinzugeben. Die Sahne und 1/3 des geriebenen Käses ebenfalls hinzugeben und alles gut durchmischen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter ausbuttern und die Kartoffel-Bohnenmasse hinein füllen. Die Hackfleischbällchen dazwischen und oben auf verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen und den Kartoffelauflauf in den Ofen geben und ca. 30 Minuten backen.

Den Auflauf aus dem Ofen ziehen, die Rispentomaten drauf drapieren und den geriebenen Hartkäse über die Tomaten und den Auflauf streuen. Weitere 10 Minuten im Ofen zu Ende backen.