

# Mediterraner Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf mit Filo-Teig und Feta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Familien-Auflaufgericht mit Urlaubs Flair, für jeden Tag

## Zutaten

- 6 Filo-oder Yufkateig Blätter aus dem Kühlregal, aufgetaut
- 500 g gemischtes Hackfleisch, besser Rindergehacktes
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt
- 700 g Kartoffeln in 1,5 cm großen Würfeln
- 200 g Fetakäse, gebrösel
- 250 g Kirsch Tomaten ohne Blüte, halbiert
- 40 g Pinienkerne
- 100 g grüne, eingelegte Peperoni, in dünnen Ringen
- 125 g Schmand oder Creme fraiche
- 2 ganze Eier
- 3 El Semmelbrösel oder Panierbrot
- 1 El Butter
- 2-3 El Oliven-oder Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst den Backofen auf 175 ° C vor heizen, eine ausgebutterte Auflaufform mit den Teigblättern versetzt so auslegen, so das sie etwas über dem Rand hängen. Mit flüssiger Butter einpinseln, den Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

### **Schritt3**

Den Schmand mit 100 g fein zerbröselten Feta mit den Eier verrühren, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Das zerbröselte Gehackte in einer Stielpfanne in heißem Öl scharf anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch zufügen, salzen und pfeffern, zunächst heraus nehmen.

### **Schritt6**

Die Kartoffelwürfel zeitgleich in einer großen Stielpfanne (in zwei Durchgängen) abgedeckt ca. 12 min. rundherum goldbraun braten, reichlich wenden.

### **Schritt7**

Nunmehr zuerst das Hackfleisch in die Auflaufform geben, dann folgen die Kartoffeln und etwas frisch gemahlener Pfeffer.

### **Schritt8**

Die Tomaten, Peperoni, Pinienkerne verteilen. Den Eier-Schmand-Guss verteilen, den restliche Feta Käse darüber streuen.

### **Schritt9**

Die überstehenden Filo Blätter zur Mitte hin locker einschlagen, für ca. 40 min. auf der unteren Schiene backen.

### **Schritt10**

(In den letzten 10 min. ev. mit Alufolie abdecken)

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Rustikal und heiß, direkt aus dem Ofen servieren.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** einfach gemacht, feta, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-hackfleisch-kartoffel-auflauf-mit-filo-teig-und-feta/>