



# Rahm - Kartoffel - Hack - Auflauf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das herzhaftes Schmankerl für jeden Tag, einfach, schnell und preiswert, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 g Porree, gewürfelt (Nur das Weiße)
- 200 g Möhren, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 2 - 3 Tomaten in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer, etwas gehackten Thymian
- 750 g Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 2 Becher Sahne
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 100 g geriebener Käse oder auch Pizzakäse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in einen ausreichend großen Topf geben.

### **Schritt3**

Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

### **Schritt4**

Mit der Sahne bedecken und leise ca. 15 - 18 min. köcheln lassen, hin und wieder rühren.

### **Schritt5**

Das gewürfelte Gemüse mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in heißem Pflanzenöl glasig anschwitzen und das zerbröckelte Hackfleisch dazu geben.

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern, Zitronenabrieb und Thymian dazu geben, 4 - 5 min. zusammen braten / schmoren lassen und das Tomatenmark dazu geben. Weitere 2 - 3 min. glacieren und mit etwas Gemüsebrühe angießen / ablöschen. Ca. 10- 12 min. leise köcheln lassen, bis der Fond nahezu eingekocht ist, dann erst die Tomatenwürfel dazu geben.

### **Schritt7**

Nunmehr die Hälfte der Rahmkartoffeln in einer gebutterten Auflaufform verteilen und als zweite Schicht das gehackte darüber geben. Abschließen mit der letzten Schicht Rahmkartoffeln, alles gleichmäßig mit geriebenem Käse bestreuen.

### **Schritt8**

Ev. noch einige Butterflöckchen verteilen und für 20 - 25 min.

### **Schritt9**

in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich überkrusten.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, schmeckt der ganzen familie, schnell und preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahm-kartoffel-hack-auflauf/>