

Kartoffel- Hackauflauf mit Feta

Zeit: 1 Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0141

Zutaten:

600 g Kartoffeln, in Scheiben
100 g Zwiebeln, halbiert
1 Stück Knoblauchzehe
10 g Olivenöl
500 g Wasser
1 Würfel Brühe
500 g Hackfleisch gem.
Salz, Pfeffer
120 g Sahne
150 g Sahneschmelzkäse
40 g Mehl
2 TL Kräuter gemischt
½ TL Kräutersalz
200 g Feta



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe in den Mixtopf geschlossen 3 Sek / Stufe 6. Mit dem Spatel nach unten schieben Olivenöl zufügen und 3 Min / Varoma / Stufe 1 dünsten. Wasser und Brühwürfel zufügen, Kartoffelscheiben in den Gareinsatz und ca. 12 Min / Varoma / Stufe 1 garen.

2. Das Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kartoffelscheiben und Hackfleisch in eine Auflaufform füllen.
4. Sahne, Sahneschmelzkäse, Mehl, Kräutersalz und Kräuter zur Garflüssigkeit geben und ca. 5 Min / 100° / Stufe 3.
5. Die Soße über die Kartoffel-Hackmischung geben und den Feta darüber bröseln. Bei 200° im Backofen 30 - 40 Min fertigbaren.

Kartoffel- Hackauflauf mit Feta