



## Zucchini-Schweinehack-Auflauf

mit Knusper-Kräuterkruste und Käse



40-50min



2 Personen

Heute in deiner Box: Ein raffinierter Auflauf, der bei Kids und Erwachsenen zu einem wohligen Mampfen führen wird! Du schichtest nämlich cremiges Kartoffelpüree mit einer dicken Tomaten-Fleischsauce und Zucchinigemüse. Darauf kommen dann noch knusprige Kräuter-Brösel mit geriebenem Käse und dann geht das ab in den Ofen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Packung Tomatenmark
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung Panko-Paniermehl<sup>1</sup>
- 1 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- Frischer Basilikum & Petersilie
- 2 italienische Hartkäse<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 780kcal, Fett 41.4g, Kohlenhydrate 57.7g, Eiweiß 39.1g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Umluftofen auf 200°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Wer mag, kann die **Kartoffeln** schälen, dann halbieren und sobald das Wasser kocht, ca. 20-25Min. darin gar kochen.



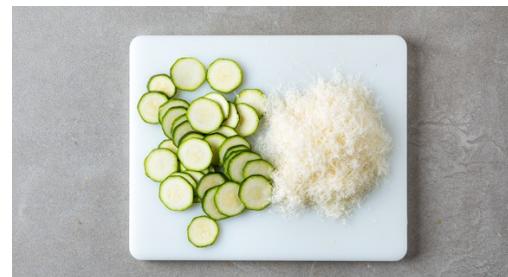
### 2. Zwiebel schneiden

In der Zwischenzeit die **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



### 3. Sauce ansetzen

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln** in einer mittleren Pfanne in 1-2EL Olivenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann **Knoblauch** und **Tomatenmark** unterrühren. Nun mit **150-200ml Wasser** ablöschen und **Brühwürfel** reinbröseln. Alles ca. 5-7Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Mit 1-2EL Balsamicoessig abschmecken.



### 4. Zucchini schneiden

Inzwischen die Enden der **Zucchini** trimmen und die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Kräuter samt Stängel** fein hacken.



### 5. Auflauf vorbereiten

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit 1-2EL Olivenöl stampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Kartoffelstampf** flach in eine Auflaufform streichen, die **Fleischsauce** darüber verteilen und die **Zucchini** wie Fischschuppen darauf verteilen.



### 6. Auflauf fertigstellen

Die **gehackten Kräuter** mit **Panko** und **Käse** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss über den **Zucchini** verteilen. Den Auflauf im Ofen ca. 15-20Min. fertig backen.