



Deftiger Hackfleischauflauf

mit Kartoffelpüree und Käse



30-40min



2 Personen

Heute gibt es eine herzhafte Hackfleisch-Gemüse-Mischung, die sich unter einer Decke aus buttrigem Kartoffelpüree versteckt, der mit Käse überbacken wird. Bei den Iren ist dieser Klassiker auch als „Shepherd's Pie“ oder „Cottage Pie“ bekannt, die Franzosen haben das Gericht mit „Parmentier“ Antoine-Augustin Parmentier gewidmet, der sich Ende des 18. Jahrhunderts in Frankreich für die Verbreitung der Kartoffel einsetzte.

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 62.1g, Eiweiß 41.6g



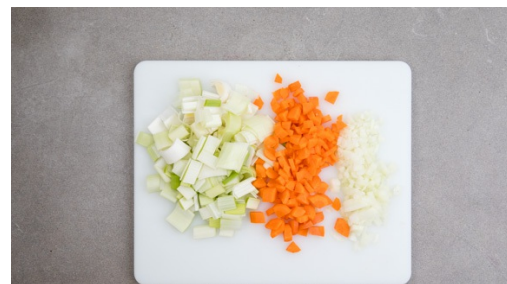
1. Kartoffeln kochen

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen. **Tipp:** Je kleiner die **Kartoffeln** geschnitten sind, desto schneller sind sie gar.



4. Fleisch anbraten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in der Pfanne 3-4Min. kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Zwiebeln** wieder hinzugeben.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** schälen, der Länge nach vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



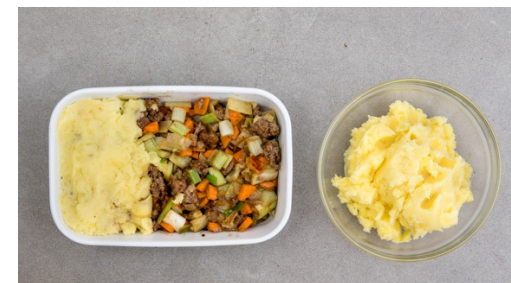
5. Gemüse mitbraten

Den **Lauch** und die **Karotten** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren, dann mit 200ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes** hinzugeben und alles ca. 3Min. sanft einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



6. Auflauf fertigstellen

Die **Gemüse-Hack-Mischung** in eine Auflaufform geben. Die **Kartoffeln** mit 1-2EL Butter stampfen, den **geriebenen Käse** unterheben und mit Salz würzen. Das **Kartoffelpüree** auf die **Gemüse-Hack-Mischung** geben, glatt streichen und den **Auflauf** 10-12Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffelpüreehaube** goldbraun und leicht knusprig ist.