



Zucchini-Hack-Auflauf mit Kartoffeln

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-Fleisch-Sauce mit saftigem Schweine- und Rinderhack sowie Zucchinigemüse in eine Auflaufform, darauf kommen dann noch knusprige Kräuterbrösel mit geriebenem Käse. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Zucchini
- 2 Stück Hartkäse ⁷
- 20g frischer Zitronenthymian & Petersilie
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sparschäler
- 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.

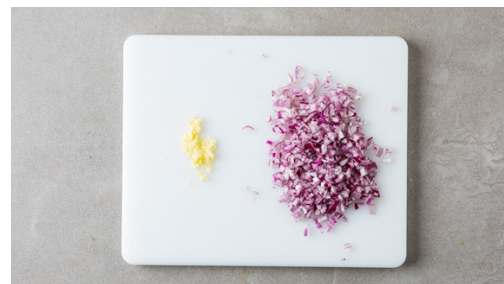
Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 39.2g, Kohlenhydrate 65.6g, Eiweiß 43.3g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** nach Belieben schälen und halbieren, in das kochende Wasser geben und in 20-25Min. gar kochen.



2. Zwiebel schneiden

Inzwischen die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



3. Sauce ansetzen

Das **Hackfleisch** und die **Zwiebeln** in einer mittleren Pfanne mit 1-2EL Olivenöl 2-3Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** und das **Tomatenmark** zugeben, mit 150-200ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** unterrühren und alles 5-7Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Für besondere Würze noch 1-2EL Balsamicoessig unterrühren.



4. Zucchini schneiden

Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenthymianblätter** abstreifen und fein schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



5. Auflauf schichten

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, kurz ausdampfen lassen, zurück in den Topf geben und mit 1-2EL Olivenöl stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Kartoffelstampf** flach in einer Auflaufform verstreichen, die **Fleischsauce** daraufgeben und anschließend fischschuppenartig überlappend mit den **Zuccinischeiben** belegen.



6. Auflauf fertigstellen

Die **Kräuter** mit dem **Panko-Paniermehl** und dem geriebenen **Käse** vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den **Zuccinischeiben** verteilen. Den **Auflauf** im Ofen 15-20Min. goldbraun überbacken.