



## Zucchini-Hack-Auflauf mit Kartoffeln

mit Knusper-Kräuterkruste und Käse



40-50min



3-4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Zucchini
- 3 Stück Hartkäse <sup>7</sup>
- 20g frischer Zitronenthymian & Petersilie
- 1 Packung Panko-Paniermehl <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große 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 713kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 39.4g



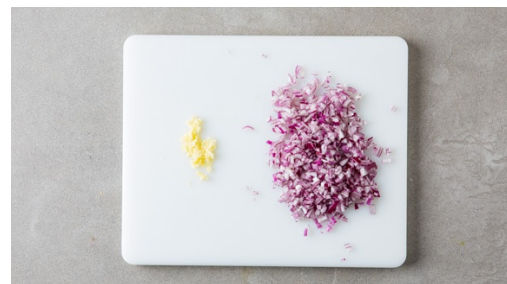
### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen 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.



### 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.



### 2. Zwiebeln schneiden

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



### 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.



### 3. Sauce ansetzen

Das **Hackfleisch** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl 2-3Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** und das **Tomatenmark** zugeben, mit 300-350ml 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.



### 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.