

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Röstgemüse



Dieser Auflauf enthält alles, was meine Lieben mögen:
Kartoffelgratin, Fleisch und würziges Gemüse

Zutaten:	Zubereitung:
Für den Kartoffel-Auflauf: 8 mittelgroße Kartoffeln	schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln.
3 mittlere Zwiebel	in Würfel schneiden
500 g Tomaten	in feine Würfel schneiden
500 g gemischtes Hackfleisch	mit den Zwiebeln in
Öl	krümelig braten. Mit
Salz, Pfeffer, Paprika	würzen, die Tomaten zugeben
nach Belieben 1 milde Chilischote	in feinen Ringen zugeben. Eine Raine mit etwas
Öl	ausstreichen. Knapp die Hälfte der Kartoffeln einschichten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
150 g Sauerrahm	darauf verteilen. Dann die Hackmasse darauf verteilen.

	Anschließend die restlichen Kartoffeln aufschichten. Mit
Salz, Pfeffer	würzen
250 g Sauerrahm mit 50 ml Sahne	verrühren und über den Kartoffeln verteilen.
100 g geriebenen Parmesan	darauf verteilen. Den Auflauf mit Alufolie abdecken.

Temperatur:	200 Grad Umluft
Backzeit:	60 Min backen. Offen nochmals 10 Minuten goldbraun backen.



Tip: Der Kartoffelaufbau ist weich, wenn ein spitzes Messer leicht durch die Kartoffeln gestochen werden kann.

Für das Röstgemüse: Karotten, Kürbis, Zwiebeln und die Reste der Kartoffeln welche sich nicht mehr hobeln lassen. rote Beete (extra verarbeiten wegen der Farbe)	Gemüse säubern und gut mit einer Gemüsebürste putzen. Karotten der länge nach halbieren oder vierteln, Kürbis in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln in grobe
---	---

	Spalten scheiden. In eine Schüssel geben. Rote Beete mit einem Sparschäler schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine extra Schüssel geben. Das Gemüse mit
1 Knoblauchzehe	fein gehackt
Rosmarinnadeln Salz, Pfeffer	und
1 Chilischote	in feinen Ringen würzen.
etwas Olivenöl	untermengen. Das Gemüse auf einem Backblech welches mit Backpapier ausgelegt ist in einer Schicht verteilen. Das Gemüse benötigt 25 Minuten um weich zu werden. Wird also 15 Minuten bevor der Auflauf abgedeckt wird in den Ofen geschoben. 1x wenden.

