

Hackfleisch Rezepte

Bunter Hackfleisch Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe

500 g	Kartoffeln	30 g	Butter
250 g	Spinat		- oder Margarine
2	Zwiebeln	375 g	Rinderhackfleisch
1	Knoblauchzehe		Salz
1 Dose	Tomaten, geschält (425g)		weißer Pfeffer
100 g	Gouda, mittel alt		Fett für die Form
	- im Stück		

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, heiß schälen und etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Spinat waschen, gründlich waschen und grob zerpflücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch fein hacken. Tomaten abtropfen lassen. Käse reiben. Fett in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und anbraten. Spinat und Tomaten zufügen und unter Wenden kurz andünsten. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelscheiben untermengen. Eine feuerfeste Form einfetten und mit der Hack-Gemüse-Mischung füllen.

Käse drüberstreuen und im vor- geheizten Backofen bei 225 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

Zubereitung ca. 60 Min.

Ca. 520 Kcal./Portion