

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelauflauf Bolognese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Beilage, Kartoffeln, Tomaten, Gemüse

1	kg	Speckige Kartoffeln	1/4	Liter	Passierte Tomaten
		Etwas Butter			Schwarzer Pfeffer
1		Zwiebel	1	Essl.	Gemischte ital. Kräuter
		Salz	3		Strauchtomaten
2		Knoblauchzehen	250	g	Sauerrahm
2	Essl.	Olivenöl	100	g	Würziger Käse
300	g	Gemischtes Faschiertes			Frische Petersilie

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Käse fein reiben. Zwiebel, Knoblauch schälen, fein hacken und im heißen Öl goldgelb dünsten.

Das Faschierte zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit Tomatenpüree, ablöschen, salzen, pfeffern, mit Kräutern würzen und aufkochen, beiseite stellen.

Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Käse, Sauerrahm und Petersilie verrühren. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig in die Auflaufform schichten, etwas salzen. Zuerst das Faschierte, dann die Tomatenscheiben auf den Kartoffeln verteilen und mit der Käsecreme abschließen.

In ca. 50 Minuten goldgelb backen.