

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Hack-Auflauf nach Bauernart

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem Hack, 1-2 Zwiebeln, 2-3 Knobizehen, 1 kg Kartoffeln, Salz,
- Pfeffer, 250 g Champignons, 250 ml Brühe, 250 g Tomaten, Mehl,
- 1 P. Fix f. Bauerntopf mit Hack, 60 g Schinkenwürfel, Petersilie,
- Majoran & Thymian, 1 Dose geh. Tomaten, 160 g gerieb. Bergkäse

Zubereitung:

1. Kartoffeln im Dampfgarer zubereiten, schälen u. abkühlen lassen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Kartoffeln in Scheiben, Pilze in Spalten schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebel, Knobi u. Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. 1-2 EL Mehl einrühren, mit Tomaten u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Kräuter nach Belieben einrühren.



3. ½ Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, salzen u. pfeffern. ½ Hacksauce darauf geben, Rest Kartoffeln mit Salz u. Pfeffer bestreut u. restl. Sauce darüber geben. Tomaten in Scheiben schneiden u. dachziegelartig darauf verteilen, mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!

