

Kartoffelauflauf

für 5 Personen

Zutaten

1,5kg Kartoffeln (festkochend), 1kg Hackfleisch, 200ml saure Sahne, 500ml süße Sahne, 3 Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel frischer weißer Pfeffer, 2 Teelöffel Thymian, 3 Teelöffel Oregano, 5 g Butter, 3 große Scheiben milden Käse (z.B. junger Gouda)



Zubereitung

1. Kartoffeln 20 Minuten kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
2. Hackfleisch in wenig Öl anbraten, ggf in mehreren Portionen
3. saure und süße Sahne mit Gewürzen verrühren
4. Form mit Butter einfetten und je eine Schicht Kartoffeln und Hackfleisch auslegen
5. die letzte Schicht sollte aus Kartoffeln bestehen
6. die Sahne vorsichtig darübergießen und den Auflauf mit mildem Käse abdecken
7. Auflauf bei 175°C etwa 30 Minuten bei Umluft backen

Zeitbedarf

mit allem drum und dran 1,5 Stunden

dazu paßt

Tomatensalat, grüner Salat