

Hack-Auflauf

Zutaten:

250 g gemischtes Hackfleisch
100 g Möhren
30 g flüssige Margarine
1 Beutel (2 Portionen) Kartoffelpüree
1 Zwiebel
2 EL Öl
1 EL Tomatenmark
1 EL gehackte Petersilie
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Rinder-Bouillon
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Möhren schälen und würfeln.
Hackfleisch im heißen Öl krümelig braten.
Zwiebeln und Möhren dazugeben und mitbraten.
150 ml Wasser dazugießen, Tomatenmark,
Thymian und Petersilie zufügen, aufkochen, Rinder-
Bouillon einstreuen und alles 10 Minuten bei
schwacher Hitze kochen lassen. Mit Salz und
Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree Wasser nach Anleitung
aufkochen, 1 Minute abkühlen lassen und
Beutelinhalt Kartoffelpüree einrühren.
Hackfleischsauce gleichmäßig in eine Auflaufform
geben. Kartoffelpüree darüber verteilen und mit
der flüssigen Margarine beträufeln. Das Ganze im
vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe
3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten goldgelb
überbacken.

Druck-Version

