

## Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

### Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 kg Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 g Creme Fraiche
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 100 g Gouda (gerieben)
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 55 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide beides in kleine Würfel. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Scheiben und spüle sie kurz mit Wasser ab.
2. Verrühre die Milch mit der Gemüsebrühe und der Crème fraîche. Würze die Milchmischung mit Pfeffer, Salz und Muskat und gib sie zusammen mit den Kartoffeln und der Petersilie in einen Topf. Lasse sie 10 Minuten leicht köcheln.
3. Erhitze das Olivenöl und schwitze die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an. Gib das Rinderhack dazu und würze es kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.
4. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Auflaufform und schichte die Hälfte der Kartoffelmischung ein. Verteile das Hackfleisch und anschließend die zweite Kartoffel-Schicht darauf.
5. Bestreue den Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Käse und backe ihn für ca. 35 Minuten.

**Tipp:** Variiere deinen Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Gemüse, indem du Zucchini, Möhren oder Paprika mit den Kartoffeln mischst.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

