Kartoffel Zucchini Auflauf mit Hackfleisch

Zutaten für 5 Portionen

- 800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 500 g Zucchini
- 500 g Hackfleisch
- 200 g Schmand
- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- 400 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian (wenn vorhanden)
- 2 TL Gemüsebrühpulver

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Scheiben.

   Gib die Kartoffelscheiben in einen Topf und lass sie bedeckt mit reichlich gesalzenem Wasser für 10 Minuten köcheln. Gieße sie anschließend ab.
2. Wasche die Zucchini und schneide sie ebenfalls in Scheiben.
3. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide beides in kleine Würfel. Schwitze sie in etwas Olivenöl an und gib dann das Hackfleisch dazu. Brate es krümelig.

   Fülle das Hackfleisch dann mit den passierten Tomaten auf und rühre das Gemüsebrühpulver unter. Außerdem rührst du den Schmand ein.
4. Verteile die Hackfleischsauce in der Auflaufform. Gib dann abwechselnd die Kartoffel und Zucchini-Scheiben darauf.

   Hübsch sieht es aus, wenn du alles schichtest. Schnell und unkompliziert geht es, wenn du einfach alles mischst.
5. Verteile zum Schluss den geriebenen Käse auf dem Auflauf und schiebe ihn in den auf

200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen.
6. Dein Kartoffel-Zucchini Auflauf mit Hackfleisch ist nach **30 Minuten** fertig - genau dann, wenn der Käse goldbraun zerlaufen ist.
7. Wenn du möchtest, kannst du ihn nun noch mit frischen Thymianblättchen bestreuen und dann servieren.

Du magst den Auflauf vegetarisch? Dann lass das Hackfleisch weg oder ersetze es durch Soja-Hack. Alternativ empfehle ich dir mein Zucchini-Tomaten-Kartoffel-Gratin.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.