



Deftiger Hackfleischauflauf

mit Kartoffelpüree und Käse



30-40min



2 personen

Heute gibt es eine herzhafte Hackfleisch-Gemüse-Mischung, die sich unter einer Decke aus mit Käse verfeinertem Kartoffelpüree versteckt. Bei den Iren ist dieser Klassiker auch als „Shepherd's Pie“ oder „Cottage Pie“ bekannt, die Franzosen haben das Gericht mit „Parmentier“ Antoine-Augustin Parmentier gewidmet, der sich Ende des 18. Jahrhunderts in Frankreich für die Verbreitung der Kartoffel einsetzte.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 2 1 wortel
- 1 ui
- 2 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 250g rundergehakt
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem¹
- 1el boter⁷
- peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 812kcal, vet 41.7g, koolhydraten 63.6g, eiwit 39.5g



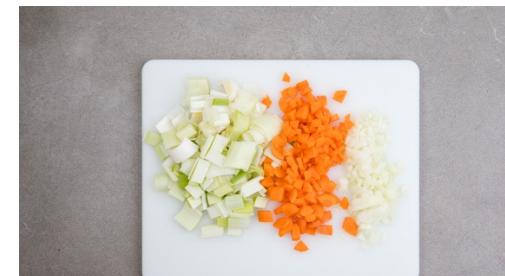
1. Kartoffeln kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und in 10-15Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen.



4. Fleisch anbraten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebeln** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Hackfleisch** in der Pfanne 3-4Min. kross anbraten, dabei mit dem Kochlöffel zerdrücken. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die **Zwiebeln** wieder hinzugeben.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, der Länge nach vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



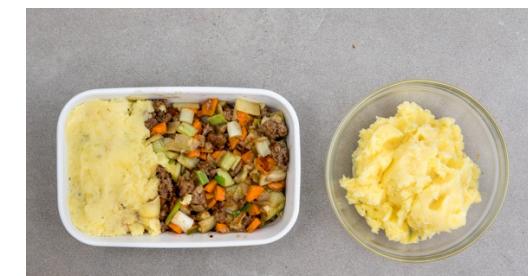
3. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben.



5. Gemüse mitbraten

Den **Lauch** und die **Karotten** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren, dann mit 200ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** hinzugeben und alles ca. 3Min. sanft einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Auflauf fertigstellen

Die **Gemüse-Hack-Mischung** in eine ausreichend große Auflaufform geben. Die **Kartoffeln** mit 1EL Butter stampfen und den geriebenen **Käse** unterheben. Das **Püree** mit Salz abschmecken, auf die **Gemüse-Hack-Mischung** geben und glatt streichen. Den **Auflauf** 10-12Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffelpüreehaube** goldbraun und leicht knusprig ist.