

Unsere Rezeptempfehlung für den Monat Januar

Kartoffelauflauf mit *Hackfleisch und Porree*

Zutaten:

750 g Kartoffeln
2 Stangen Porree (ca.500g)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
500 g Gehacktes (halb und halb)
250 g saure Sahne
2 EL gehackte Petersilie
75 g geriebenen Käse
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Kartoffeln waschen, gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, längs halbieren und in Ringe schneiden. Anschließend 2-3 Minuten blanchieren. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig dünsten. Gehacktes hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. Saure Sahne mit Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben und der Porreeringe in eine gefettete Auflaufform geben und mit Salz bestreuen. Die Hälfte der Petersiliensahne darübergießen und darauf die Gehacktesmasse verteilen. Anschließend die restlichen Kartoffelscheiben und Porreeringe daraufgeben und mit Salz bestreuen. Die restliche Petersiliensahne hinzugeben und Käse darauf verteilen. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C ca. 30 Minuten garen.

Guten Appetit wünscht
Familie Schierenbeck

Weitere Rezepte unter <http://www.hofladen-schierenbeck.de>