



## Hackfleisch-Feta-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 300 g Feta-Käse
- 130 ml Sahne
- 3 EL Sahne-Schmelzkäsezubereitung
- 250 g Schmand
- 300 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Thymian, Majoran, Rosmarin
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale ca. 20 Minuten in Salzwasser vorkochen und anschließend kurz abschrecken. Am besten noch lauwarm schälen, in Scheiben schneiden und in eine ausgefettete Auflaufform geben.

Das Hackfleisch mit 1 TL Salz in etwas Olivenöl braun anbraten. Mit der Brühe ablöschen und Sahne, Sahne-Schmelzkäse und Schmand unterrühren, bis eine sämige Soße entsteht. Bei Bedarf kann noch etwas Wasser zugegeben werden. Gut mit Pfeffer, Thymian, etwas Majoran und Rosmarin würzen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die Soße über die Kartoffelscheiben gießen. Den Feta grob zerkleinern und gleichmäßig auf die Form verteilen.

Den Auflauf für etwa 15 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen geben, bis die Oberfläche goldbraun wird.

**Guten Appetit!**

