

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Gehacktes 1/2 und 1/2, 1 große Zwiebel, 2 Packungen fertige Bratkartoffeln z.b. von Plus 400 gr., 1 große Dose Kartoffel Pur von Pfanni 425 g, 1 großes Glas unox = Kartoffel mal anders / Speck - Zwiebeln 400 ml, 1 Becher Sahne.

Die Zubereitung:

Gehacktes würzen und mit der feingehackten Zwiebel in Fett in der Pfanne braten, bis es gar ist. In eine Auflaufform geben. 1 Packung fertige Bratkartoffeln darüber verteilen, dann die Dose Kartoffel Pur darüber verteilen, dann die zweite Packung fertige Bratkartoffeln darübergeben (die Packungen sind schon gewürzt, die Dose nicht, deshalb). Nun die Sahne mit der Unoxsosse vermengen und über die Kartoffeln gießen. Im Backofen auf mittlere Schiene ca. 30-40 Minuten bei 200 Grad fertiggaren. Guten Hunger, schmeckt echt super.