

Gourmet - Tip

Schafskäse - Hackauflauf

(Zutaten für 2 Personen)

500 g	Kartoffeln
400 g	Hackfleisch gemischt
1	Knoblauchzehe
1	Bund Lauchzwiebeln
3 EL	Bruschetta Gewürzzubereitung
2	Tomaten
100 g	Schafskäse
50 ml	Sahne
50 ml	Milch
1	Ei
	Olivenöl nativ extra „Italien“

Die Kartoffeln mit etwas Salz ca. 15 Min. kochen. Pellens schneiden und in Scheiben schneiden. In eine leicht gefettete Auflaufform geben.

Das Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne anbraten und mit 2 Esslöffeln Bruschetta Gewürzzubereitung würzen.

Die Knoblauchzehe fein hacken und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zum Hackfleisch geben und weitere 3 Min. anbraten. Das Ganze anschließend auf den Kartoffeln verteilen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf dem Hackfleisch verteilen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und auf die Tomaten geben.

Sahne, Milch, Ei und 1 Esslöffel Bruschetta Gewürzzubereitung miteinander verquirlen und über den Auflauf geben.

Im vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene bei 200°C ca. 40 Min. backen.

