

Kartoffel Auflauf mit Hack

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kleine Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Essl. Öl
- Pfeffer
- Edelsüß-Paprika
- 2 Essl. (40 g) Butter / Margarine
- 1-2 Essl. Curry
- 2 Essl. Mehl
- 200 g Schlagsahne
- 1 geh. Tl Gemüsebrühe (Instant)
- 75 g Gouda
- 2-3 Stiele frischer oder getrockneter Thymian
- Fett (für die Form)

- Kartoffeln schälen, waschen. → In Salzwasser 15-20 Min. kochen.
- Zwiebeln schälen, fein würfeln. → Hack und Zwiebeln im heißen Öl unter Wenden braun anbraten. → Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. → Fett erhitzen. → Curry und Mehl darüber stäuben und anschwitzen. → Unter Rühren mit 3/8 l Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln. → Käse reiben und in der Soße schmelzen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frischen Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. → Kartoffeln abtropfen lassen und zusammen mit Hack in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Currysoße darüber verteilen und mit Thymianblättchen bestreuen.

Bei 225 °C → 10-15 Minuten überbacken.