

Griechischer Hackauflauf



Für 4 Personen:

800 g Kartoffeln
2 El Olivenöl
500 g Hackfleisch halb/halb
1 El Olivenöl
1 Bund Lauchzwiebeln
2 El Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Thymian
3 Tomaten
150 g Schafs- oder Fetakäse
100 ml Milch 1,5 % Fett
200 g Schmand
2 Eier

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In Olivenöl ca. 10 – 15 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben.

Hackfleisch in Olivenöl krümelig braten.

Lauchzwiebeln waschen, mit dem knackigen Grün in Ringe schneiden, mitdünsten.

Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Thymian zum Hackfleisch geben, abschmecken und auf die Kartoffeln geben.

Tomaten in Scheiben schneiden, auf das Hackfleisch legen.

Käse über den Auflauf bröseln.

Milch, Schmand und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Auflauf gießen.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Dazu passt gut ein frischer, gemischter Salat.