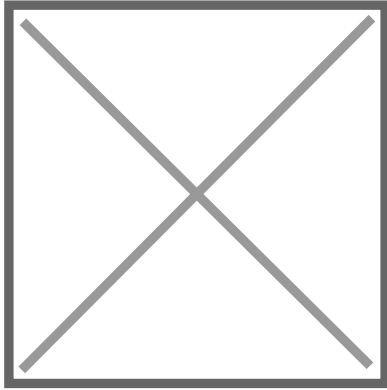
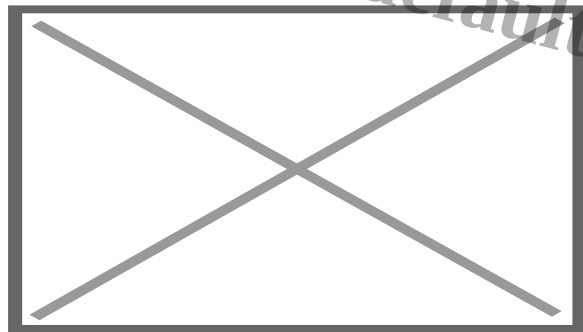




Kartoffel-Auflauf mit Hackbällchen und Tomatensoße

Description



Für 4-6 Personen

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 EL Öl

1 TL Zucker

1 Dose (425 ml) passierte Tomaten

1/8 l Gemüsebrühe (Instant)

3 Stiele Thymian

1 kg Kartoffeln

1 Bratling (vom Vortag)

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

Salz, Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer

400 g Brokkoli

100 g Gouda

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. 1 Zwiebel und Knoblauch in 1 EL heißes Öl geben, mit Zucker bestreuen und andünsten. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Die Hälfte Thymian fein hacken. Ganze Thymianstiele zur Soße geben. Die Soße ca. 10 Minuten einkochen lassen.

2. Kartoffeln in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Bräutchen in lauwarmem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Bräutchen ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei und 1/4briger Zwiebel verkneten. Mit Salz, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 20 Bällchen formen.

3. Kartoffeln abgießen. Größere Kartoffeln halbieren. Hackbällchen in 2 EL heißem Öl goldbraun braten. Thymianstiele aus der Soße nehmen, gehackten Thymian einrühren. Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Abtropfen lassen.

4. Käse fein reiben. Kartoffeln, Hackbällchen, Brokkoli und Tomatensoße in eine Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 15 Minuten überbacken.

Zubereitung: ca. 1 Stunde

kcal/Portion: ca. 520

Fett/Portion: ca. 28 g

Category

- 1. Fleisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezepteadmin

default watermark