



## Cowboy-Auflauf

### Description

#### Zutaten:

- 450 g Rinderhack.
- 1 304 g Dose Champignoncremesuppe.
- 120 ml Milch.
- 80 ml saure Sahne.
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver.
- 1/2 Teelöffel Salz.
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer.
- 340 g gefrorener Mais.
- 340 g geriebener Cheddar, geteilt.
- 120 g gekochter und gehackter Speck.
- 800 g gefrorene Kartoffelwürfel (Kroketten).

#### Zubereitung :

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine 23x33 cm große Form mit Kochspray einsprühen. In einer Pfanne das Rinderhack in kleine Stücke zerteilen und braten, bis es nicht mehr rosa ist. Fett abgießen.

In einer großen Schüssel Champignoncremesuppe, Milch und saure Sahne glatt rühren. Zwiebelpulver, Salz und schwarzen Pfeffer hinzugeben und vermischen.

Mit einem Holzlöffel Rinderhack, Mais, 85 g Käse und Speck einrühren, bis alles gut vermischt ist. In die vorbereitete Form gießen. 85 g Käse und die Kartoffelwürfel darauf schichten. 40 Minuten backen, bis es blubbert und die Kartoffelwürfel gebräunt sind. Dann mit dem restlichen Käse bestreuen und weiterbacken, bis er geschmolzen ist, etwa 5 Minuten.

Nach Wunsch mit zusätzlichem Speck bestreuen und servieren.



**Category**

- 1. Fleisch

**Date Created**

Juni 20, 2024

**Author**

jeanny

*default watermark*