Feuriger Kartoffel Hackfleisch Auflauf

Zutaten
1 kg Kartoffeln geschält, in 3mm Scheiben
500g Hackfleisch, gemischt
1 Becher Schmand
250g Mozzarella und 30 - 50g Parmesan, zum Überbacken
1 Tomate, gewürfelt
1 Zwiebel, klein gewürfelt
1 Paprika, rot
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 scharfe Peperoni, eingelegte aus dem Glas, fein geschnitten
4 EL Olivenöl, 2 EL Rapsöl, zum Anbraten
60 Bauchspeck, geräuchert, gewürfelt
½ TL Rosmarin, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, scharfer Paprika

So funktioniert es!
Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer, Chili und scharfen Paprika würzen.
Mit dem Olivenöl mischen.
Für 30 - 35 Minuten bei 220C Umluft, im Backofen backen, dabei einmal wenden.

So geht es weiter!
Speck in Rapsöl etwas auslassen,
Hackfleisch dazu geben und kräftig anbraten.
Wenn das Hackfleisch, leicht Farbe bekommt, die Zwiebel, eingelegte Peperoni und Knoblauch dazu geben und anschwitzen.
Jetzt die Paprika Würfel dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Chili würzen.
Zum Schluss Tomatenwürfel und den Schmand unterrühren und warmhalten.

Bratkartoffeln aus dem Ofen heben!
Kartoffeln noch mal wenden und vom Boden lösen.
Das Hackfleisch, auf den Kartoffeln verteilen
Den Mozzarella, in Scheiben, auf dem Hackfleisch verteilen.
Parmesan, grob gerieben, auch gleichmäßig verteilt, dazu geben.

Ab in den Backofen!
Den Auflauf in den Backofen geben und bei 220C ca. 15 Minuten mit O/U überbacken.
Der Käse soll nur verlaufen.
Wenn sich die ersten Spitzen hellbraun färben, ist der Auflauf fertig.

Mein Tipp:
Die Kartoffelscheiben gut salzen.
Die Schärfe kommt bei mir von ,,Let it Burn‘‘ ein Gewürz von Edelschmaus.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481