Hackfleisch-Gemüse-Auflauf

Auflauf mit Hackfleisch und Gemüse, mit Käse überbacken

Ein einfaches Rezept, wenn man ein fertiges Gericht ziemlich schnell und einfach ohne allzu große Vorbereitung auf dem Tisch stehen haben möchte. Einfach das Gemüse zurecht schneiden, in einer passenden Auflaufform in Reihen schräg aneinander geschichtet aufreihen, würzen, das Hackfleisch darüberkrümeln, den geriebenen Käse darüber verstreuen und mit der Gemüsefond-Sahne-Mischung übergießen, bis die Auflaufform fast völlig bis zum Rand gefüllt ist. Der Backofen und Grill erledigen den Rest.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 sehr lange, rote Spitzpaprika
- ½ Stange Lauch
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 1 kleines Stück frischer Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 200 g Hackfleisch
- 150 g geriebener Gouda
- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Sahne
- evtl. trockener Weißwein
- frisch gemahlener Koriander
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40–45 Min.

Knoblauchzehen, Frühlingszwiebel, Ingwer und Kartoffeln schälen. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Ingwer und Chilischote kleinschneiden. Kartoffeln, Tomate, Lauch und Spitzpaprika in Scheiben schneiden. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Ingwer und Chilischote auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Dann die Kartoffel-, Tomaten-, Spitzpaprika- und Lauchscheiben in mehreren Reihen nebeneinander schräg übereinander aufreihen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch darüber verkrümeln. Den geriebenen Käse darüber verteilen. Gemüsefond und Sahne vermischen und das Gemisch vorsichtig über der Auflaufmasse verteilen, bis die ganze Auflaufform fast gefüllt ist. Sollte die Flüssigkeit für die Form noch zu wenig sein, kann man mit etwas trockenem Weißwein abhelfen.

Den Backofen auf 200° C erhitzen und den Auflauf 30–40 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Zum Schluss noch den Grill bei 250° C anschalten und den Käse mehrere Minuten kräftig bräunen. Auf zwei Tellern anrichten.