

# Kartoffel-Hack-Auflauf

1,2 kg Kartoffeln  
1 Zwiebel  
500g Rinderhackfleisch  
Salz & Pfeffer  
200 g Kräuter-Cremefraiche  
200 g Sahne  
1 TL Gemüsebrühe  
1 Prise Muskat, gerieben  
100 g geriebenen Käse  
50 g Butterflocken



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Kartoffeln mit dem Gemüseschäler schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf dickster Einstellung hobeln.

Die Hälfte davon fächerförmig im Ofenmeister verteilen.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Hackfleisch gut salzen, pfeffern, mit Kräuter-Cremefraiche und den Zwiebelwürfeln vermischen. Gleichmäßig über die ausgelegten Kartoffeln verstreichen.

Restliche Kartoffeln über das Hackfleisch verteilen.

Sahne mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und über die Kartoffelmasse gießen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben und auf dem Auflauf verteilen, darüber Butterflocken geben.

Im vorgeheizten Ofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der mittleren Schiene **ca. 1 Stunde** backen, ggf. ohne Deckel noch einige Minuten nachdunkeln lassen.