

## Das Rezept – Kartoffelauflauf

### Mengenangabe:

Für 4 Personen

### Zutaten:

1 kg	Kartoffeln
500 g	Hackfleisch
2 Bd,	Schnittlauch
200 gr.	Geriebener Käse
2 Becher	Süße Sahne
1	Zwiebel
3 Eßl.	Ketchup
Nach Bedarf	Salz, Pfeffer und Paprika

### Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Hackfleisch mit Zwiebel anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann Tomatenketchup dazu geben. Schnittlauch klein schneiden, Kartoffeln in einer gefetteten Auflaufform schichten, Schnittlauch, Käse und Hackfleisch darüber geben. Über diese Schicht dann 1 Becher Sahne gießen. 2. Schicht wiederholen, letzte Schicht nur Kartoffel mit Käse. Anschließend ca. 40 Minuten bei 200 Grad garen.

Quelle: Ströhrer KiGa-Kochbuch Auflage II