

Hackfleisch-Kartoffel-Tomaten-Auflauf

La Mise en Place:

300 g festkochende Kartoffeln, 2 rote Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 300 g verschiedenfarbige Tomaten, 2 Zweiglein Basilikum, 50 g Fontal, Kreuzkümmel, Rosmarin, Olivenöl, 200 g Hackfleisch vom Rind, Paprika, Nelke, Zimt, Pfeffermühle, 1 Schuss Tabasco, Kräutern der Provence, Oregano, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Kartoffeln schälen. *1 rote Zwiebel in feine Ringe schneiden und 1 rote Zwiebel mit dem Knoblauch fein würfeln.* Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Blättchen von 2 Zweiglein Basilikum zupfen. Fontal würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

Die Kartoffeln im Dampfkörbchen während 30 Minuten (oder im Steamer im aufsteigenden Dampf während 40 Minuten) weich dämpfen. In Scheiben schneiden und mit Kreuzkümmel und Rosmarin bestreuen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin unter Rühren goldbraun und krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Hackfleisch mit Paprika, Nelke, Zimt, Pfeffer und Tabasco bestreuen. Die Pfanne vom Herd ziehen.

Kartoffelscheiben, Zwiebelringe, Hackfleisch und Tomaten mit Kräutern der Provence und Oregano bestreuen und nacheinander auf ein ausgelegtes Blech schichten. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer kräftig bestreuen. Fontal darüber verteilen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Die Vollendung:

Die Basilikumblättchen über den Auflauf streuen und servieren.

