



Süßkartoffel-Hackfleisch-Gratin

Leckeres Ofengericht für die ganze Familie



Portionen
6



Zubereitungszeit
30 Minuten (plus 30-40
Minuten Backzeit)



Schwierigkeitsgrad
Mittel

ZUTATEN

- 1½ EL Butter
- 1 gehäufter EL Mehl (20 g)
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Packung Hochland Ecken mit Gouda
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 150 g passierte Tomaten
- 1 kg Süßkartoffeln
- ½ Packung Hochland Schmelz Scheiben „Burger Scheiben“

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad). Die Butter in einem Topf z尔lassen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Bei kleiner Hitze 3 Minuten unter Rühren anschwitzen. Gemüsebrühe untermischen und zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen. Hochland Ecken untermischen und schmelzen lassen. Die Sauce beiseite stellen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Hackfleisch in einer großen Pfanne mit Olivenöl bei großer Hitze goldbraun braten. Zwiebeln und Petersilie zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten. Die passierten Tomaten zugeben und kurz einkochen. Süßkartoffeln schälen und längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Etwas Sauce in einer Auflaufform verteilen, mit Süßkartoffeln belegen. Abwechselnd Hackfleisch, Süßkartoffeln und Sauce einschichten bis alle Zutaten aufgebraucht sind, dabei die oberste Schicht Süßkartoffeln mit Sauce bedecken und mit zerupften Hochland Schmelz Scheiben belegen.
4. Den Auflauf zirka 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.

Tipp

Dazu passt ein großer grüner Blattsalat.



Eine Portion enthält im Durchschnitt

Brennwert: 2830 kJ (680 kcal)

Kohlenhydrate: 39 g

Fett: 42 g

Eiweiß: 33 g