

Bohnen - Hack - Auflauf

Zutaten:

800 g weiße Bohnen (Dose)
600 g Kartoffeln
500 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
300 g passierte Tomaten
3 Knoblauchzehen
2 EL Basilikumblätter
1 EL Butter
100 ml Weißwein
1 EL Mehl
4 EL Balsamico, weiß
125 ml Brühe
120 g geriebener Käse
125 ml Milch
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale bissfest kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- In einem Topf die Butter schmelzen.
- Das Mehl darin anschwitzen lassen.
- Brühe, Milch und Wein zugeben.
- Alles zusammen unter Rühren aufkochen lassen.
- Bohnen gut abtropfen lassen.
- Basilikumblätter fein hacken.
- Tomaten, Bohnen, Balsamico und Basilikum unter die Sauce rühren.
- Aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Kartoffeln pellen und in kleine Stücke schneiden.
- Hackfleisch, Kartoffelstücke und 60 g Käse unter die Bohnenmasse heben.
- Auflaufmasse in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.