

Hackfleischauflauf mit Gemüse

Zutaten:

500 g Hackfleisch
150 g Möhren
350 g Brokkoli
500 g Kartoffeln
150 g Zuckerschoten
4 EL Olivenöl
500 ml Béchamelsauce (Fertigprodukt)
2 EL gemischte Kräuter
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

- Möhren in dünne Scheiben schneiden.
- Kartoffeln klein würfeln.
- Zuckerschoten mittig durchschneiden.
- Brokkoli in kleine Röschen teilen.
- Möhren und Kartoffeln in kochendem Salzwasser fünf Minuten garen.
- Zuckerschoten und Brokkoli zugeben.
- Zwei Minuten mitgaren lassen.
- Gemüse gut abtropfen lassen.
- Hackfleisch im Olivenöl krümelig braten.
- Gemüse zum Hackfleisch geben und durchmischen.
- Salzen und Pfeffer.
- Béchamelsauce nach Packungsanweisung herstellen.
- Soße mit den Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Gemüse – Hack in eine gefettete Auflaufform geben.
- Béchamelsauce über den Auflauf gießen.
- Bei 180° C etwa 30 – 35 Minuten backen.