

Pikanter Hack – Püree – Auflauf

Zutaten:

800 g Hackfleisch
500 g Champignons
150 g Cherry – Tomaten
3 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
2 EL Öl
500 ml Brühe
4 EL Tomatenmark
1 Bund Schnittlauch (klein geschnitten)
300 g geriebenen Käse
Salz, Pfeffer
320 g Kartoffelpüree (Fertigprodukt, mit der angegebenen Menge Salz, Milch, und Butter) oder aus „normalen“ Kartoffeln



Zubereitung:

- Pilze und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls klein schneiden.
- Pilze, Zwiebeln und Knoblauch im Öl leicht anbraten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomatenmark, Brühe und Tomaten unterrühren.
- Alles ein paar Minuten schmoren lassen.
- Ein hohes Backblech gut einfetten.
- Unter die Hackfleischmasse 100 g Käse unterrühren.
- Hackmasse dann sofort auf das Backblech geben und glatt streichen.
- Das Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten.
- Halbe Menge Schnittlauch unter das Püree mischen.
- Püree auf der Hackmasse gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
- Den geriebenen Käse drüberstreuen.
- Im Backofen bei 200° C etwa 10 – 15 Minuten überbacken.
- Vor dem Servieren den restlichen Schnittlauch überstreuen.