

Mein Lieblings-Rezept

SÜßKARTOFFEL-HACKFLEISCH-FETA-AUFLAUF

Eine gelungene Kombination aus süß und salzig!

Portionen: 4

Kalorien pro Portion: 792 kcal

Zutaten

- 600 g Süßkartoffeln
- 500 g Hack gemischt
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Oregano
- 150 g Feta
- 200 ml Sahne
- 120 g geriebener Mozzarella
- Salz & Pfeffer



Kristina Unrein
(Apothekerin)

Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen und circa 20 Minuten in Salzwasser gar kochen.
2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, dann Tomatenmark und Oregano hinzufügen und gut mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Auflaufform fetten. Süßkartoffeln in Scheiben schneiden und die Hälfte der Süßkartoffeln in eine Auflaufform geben. Darüber die Hälfte von Hackfleisch und Feta geben. Den Vorgang wiederholen, dann mit Sahne übergießen.
4. Noch einmal salzen und pfeffern. Mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen und bei 200 Grad circa 30 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Dazu passt ganz gut ein frischer Salat.

Guten Appetit!