

# Kartoffel Hack Auflauf

---



## Zutaten 4 Personen

### Für die Kartoffelschichten:

- 6 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Italienische Kräuter
- Etwas Öl

### Für die Hackfleischsoße:

- 500 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Paprikagewürz
- Italienischer Allrounder (optional)
- 1 Packung geriebener Mozzarella

## Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in ca. 2–3 mm dünne Scheiben schneiden.
- Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen, kurz durchziehen lassen.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebel und Knoblauch kurz glasig anbraten.
- Rinderhackfleisch zugeben und krümelig anbraten.
- Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz und italienischem Allrounder würzen.
- Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen.
- Mit den passierten Tomaten ablöschen, gut vermengen und abschmecken.
- Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Auflaufform fetten und den Boden vollständig mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen.
- Hackfleischsoße gleichmäßig darauf verteilen.
- Restliche Kartoffelscheiben darüber schichten.
- Mit geriebenem Mozzarella bestreuen.
- Auflauf im Ofen ca. 30 Minuten backen,