

Hackfleischauflauf mit Kartoffeln und Speck

Zutaten

2 große	Zwiebeln
400 g	Hackfleisch gemischt
1 EL	Tomatenmark
	Salz und schwarzer Pfeffer
200 g	Frühstücksspeck (dünne Scheiben)
750 g	Kartoffeln
2 EL	Mehl
8 Scheiben	Bergkäse
	Petersilie zum Garnieren



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und grob raspeln. 1/3 davon mit dem Hackfleisch, dem Tomatenmark sowie Salz und Pfeffer gut vermischen.

Die Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und gut ausdrücken. Die restlichen geraspelten Zwiebeln und das Mehl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Kartoffelmasse in einer Auflaufform verteilen. 4 Scheiben Bergkäse darauf legen und die Hackfleischmasse darauf verteilen. Die restliche Kartoffelmasse darauf streichen und mit den restlichen 4 Käsescheiben belegen. Nun den Frühstücksspeck darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 45 Minuten überbacken bis alles goldbraun ist. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Dazu schmeckt ein frischer gemischter Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.