
Kartoffelauflauf mit Rosmarin

Zutaten:

- 300 g Bio-Hackfleisch (nach Geschmack Rinderhack oder gemischtes Hack)
- 250 g Emmentaler
- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 15 g Knoblauch
- 500 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 3 - 4 Zweige Rosmarin

Zubereitungsschritte:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
 2. In einer Pfanne auf dem Herd etwas Fett nach Wahl erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten.
 3. Währenddessen den Käse fein reiben. Die Kartoffeln schälen und (mit der Küchenmaschine) in feine Scheiben hobeln.
 4. Den Knoblauch fein hacken und mit der Sahne und der Hälfte des geriebenen Käses mischen.
 5. Die Mischung großzügig salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken.
 6. Die Rosmarin-Nadeln von den Zweigen lösen, hacken und unter die Mischung heben.
 7. Die Kartoffelscheiben mit der Sahne-Käse-Mischung und dem Hack vermengen und in die Auflaufform geben.
 8. Den übrigen Käse über dem Auflauf verteilen.
 9. Im Backofen bei 180 °C Umluft für 35-40 Minuten garen.
- Tipp:** Dieser Auflauf lässt sich wunderbar mit Gemüse wie z.B. Blumenkohl, Kohlrabi oder Brokkoli ergänzen. Dafür das Gemüse entweder vorgaren oder sehr fein schneiden, sodass es zeitgleich mit den Kartoffeln gar wird.