

Hack-Auflauf mit Kartoffeln

[Aufläufe und Suppen](#), [Hauptgerichte](#)



- 1 kg Hack
- 500 g Kartoffeln
- Öl
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 Zwiebeln
- 125 g Mozzarella
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Käse
- Basilikum

Kartoffeln als Pellkartoffeln ca. 25 Min. gar kochen. Danach erkalten lassen und pellen.

Die Kartoffeln mit Hilfe des [Gemüsefix](#) zu Scheiben schneiden.

Den Boden der leicht geölten [rechteckigen Ofenhexe](#) damit bedecken.

Die Zwiebeln mit Hilfe des [kleinen Küchenhobel](#) in dünne Scheiben schneiden.

Den Knoblauch mit der [Knoblauchpresse](#) auspressen.

Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl andünsten.

Das Hack hinzufügen und krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Hackmasse auf den Kartoffeln verteilen.

Den Käse mit der [groben Mikroplane](#) reiben und mit dem Mozzarella zusammen über der Hackmasse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, unter Einlegeschiene für 15-20 Min. backen.

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Mit ein paar Basilikumblätter garnieren.