



## Gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch

### *Zutaten:*

- 4 große Kartoffeln (à 400 g)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 500 g Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Brühe (Instant)
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 1 TL Oregano
- 100 g Butterkäse
- 30 g Butter

### *Zubereitung:*

Kartoffeln mit Schale kochen. Zwiebeln pellen, würfeln, in Öl glasig dünsten. Hackfleisch dazu-geben und so lange braten bis es krümelig ist. Tomatenmark und Brühe dazugeben und offen 10 Min. einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen.

Butterkäse würfeln, Kartoffeln pellen, ca. 1 EL Kartoffelmasse aus jeder Kartoffel nehmen, mit Butter, Muskat und Käse verkneten. Kartoffeln in eine gefettete Form setzen, mit Hackfleischsauce füllen und die Kartoffel-Käse-Masse darüber verteilen, im vorgeheizten Ofen (Umluft) bei 200 °C überbacken.

Die restliche Hacksauce dazu servieren.