



## Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf

### *Zutaten:*

- 1 kg Kartoffeln
- 30 g Fett
- 2 Zwiebeln
- 500 g Hackfleisch
- 1 große Möhre
- 1 EL Mehl
- ¼ l Wasser
- 1 Brühwürfel
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL Majoran
- ½ TL Thymian
- 1 EL Petersilie
- Salz nach Geschmack

### *Zubereitung:*

Aus 1 kg Kartoffeln einen Kartoffelbrei kochen.  
Das Fett erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln darin anrösten.  
Das Hackfleisch, eine geraspelte Möhre und nach kurzer Zeit das Mehl dazugeben. Den Rest der Zutaten hinzufügen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Fleischgemisch in eine gefettete Auflaufform füllen, den Kartoffelbrei aufsetzen und bei 225 °C ca. 40 Minuten backen.  
Nach Belieben mit geriebenem Käse überbacken.