



Schwabes

Rezeptideen

Tessiner Kartoffelauflauf

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Pellkartoffeln
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 1/4 Liter klare Fleischbrühe (Wela-Trognitz)
- Öl
- 6 EL Tomatenmark
- 2 Becher saure Sahne
- 3-4 EL **Schwabes Tessiner Kräuter**
- 100 g geriebener Gouda oder Parmesan Käse

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und in Öl mit dem Hackfleisch anbraten.

Klare Fleischbrühe, Tomatenmark und 1-2 EL **Schwabes Tessiner Kräuter** hinzufügen, 15 min köcheln lassen. Abschmecken.

Saure Sahne mit 2 EL **Schwabes Tessiner Kräuter** verquirlen.

Pellkartoffeln in Scheiben, je 3 EL gewürzte saure Sahne und Hackfleisch abwechselnd in eine Auflaufform geben.

Der Auflauf soll mit Sahne als letzte Lage enden.

Bei 200° Grad 30-35 Minuten garen

10 Minuten vor Ende der Garzeit mit geriebenem Gouda oder Parmesan bestreuen und goldbraun backen.

Grüner Salat rundet das Gericht ab.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!