Rezept

Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Brokkoli

Ein Rezept von Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Brokkoli, am 25.05.2025

Zutaten

- **200 g** festkochende Kartoffeln
- **1** Zwiebel
- **400 g** gemischtes Hackfleisch
- **250 g** Brokkoli
- **2** Eier
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- Fett für die Form
- Salz
- **3 EL** Öl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **400 g** Sahne
- **200 g** geriebener Käse
- Auflaufform (29 x 22 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1800 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen; dann in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform dünn fetten und mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Während die Kartoffel kochen, die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin kross anbraten. Dann die Zwiebeln dazugeben und glasig mitanbraten. Das Hackfleisch salzen und pfeffern, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

4. Den Brokkoli waschen und die Röschen vom Stamm brechen. Größere Röschen halbieren und vierteln. Sahne, Eier und Käse in einer Schüssel verrühren. Das Hackfleisch und den Brokkoli dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5. Eine Schicht der Hackfleischmischung auf den Kartoffeln verteilen; dann die restlichen Kartoffelscheiben darauflegen und mit der Hackfleischmasse bedecken. In den Ofen schieben (mittlere Schiene) und 20 Min. backen. Sobald sich die Kruste braun färbt, herausnehmen und servieren.