

Zucchini-Hack-Auflauf mit Paprika und Kartoffeln

CO₂-Bilanz: ca. 3850g CO₂

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hackfleisch, halb und halb, Rind oder Lamm
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 EL Senf scharf
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 3 Zucchini
- 1 Paprikaschote gelb oder rot
- 300-400 g Kartoffeln
- 100 g geriebenen Käse, Gouda, Bergkäse oder Emmentaler
- Kräutersalz aus Salz mit Thymian und Rosmarin



Zubereitung

1. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in 1 Esslöffel Butter glasig dünsten. Abkühlen lassen.
2. Hackfleisch, Semmelbrösel, Schalotten, Ei, Senf mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und kräftig abschmecken.
3. Die Zucchini in Scheiben, die Paprikaschote in Streifen schneiden.
4. Den Käse nicht zu fein reiben.
5. Eine Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter ausstreichen.
6. Die Zucchinischeiben nebeneinanderlegen und mit Kräutersalz würzen.
7. Die geschälten Kartoffeln raspeln und auf den Zucchinischeiben verteilen.
8. Das Hackfleisch darauf streichen.
9. Nochmals Zucchini und Paprikastreifen auf das Fleisch legen und wieder mit etwas Kräutersalz würzen.
10. Im Ofen bei 200 Grad 30 Minuten backen.
11. Den geriebenen Käse auf dem Gericht verteilen und weitere 15 Minuten backen

Guten Appetit!