Geschichteter Kartoffel-Hack-Käse-Auflauf

Für 5 Portionen:

1 kg Kartoffeln	500 g Hackfleisch	200 g Käse, gerieben
2 Eier	2 alte Brötchen	Milch
1 Becher Kochsahne	Salz, Pfeffer	Knoblauch, Öl

Hackfleisch in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern, geriebenen Käse, Eier und in Würfel geschnittene, in Milch eingeweichte Brötchen hinzufügen. Gut umrühren.
Kartoffeln waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte davon in die gefettete Backform geben, salzen, pfeffern, mit Knoblauchgranulat (oder gepresstem frischem Knoblauch) würzen und mit der Hälfte der Sahne übergießen.
Die Fleischmischung darauf verteilen und mit etwas Käse bestreuen. Die restlichen Kartoffelscheiben verteilen, nochmals mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
Mit dem Rest der Sahne übergießen und in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen schieben. Ungefähr eine Stunde backen, bis die Oberseite eine goldbraune Farbe angenommen hat.

NN am 27. Juli 2024