

Kartoffel-Bolognese-Auflauf aus dem Thermomix®



© Kartoffel-Bolognese-Auflauf - Rezepte mit Herz



70 Min.



leicht



4

Rezeptlieblich - warm aus dem Ofen, mit feinen Kartoffelscheiben

Rezept-Klassiker "Bolognese" mit Deutschlands liebster Knolle. Eine tolle Alternative zu Pasta und gut vorzubereiten.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	150 g	Emmentaler
<input type="checkbox"/>	800 g	Kartoffeln
<input type="checkbox"/>	2 EL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	400 g	gemischtes Hackfleisch
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	2	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	500 g	Suppengemüse
<input type="checkbox"/>	800 g	passierte Tomaten
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	1 TL	Kräuter der Provence
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Thymian
<input type="checkbox"/>	1-2 TL	Zucker

Zubereitung

1. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Gemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Alles im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Hack, Tomaten, Gemüsebrühepaste und Kräuter zugeben, 20 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.
4. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
5. 3-4 EL Sauce in einer Auflaufform (20 x 30 cm) verteilen. Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf legen, mit Käse bestreuen (30 g Käse zurückhalten) und mit Sauce bedecken. Vorgang wiederholen, bis Kartoffeln und Sauce aufgebraucht sind. Mit Sauce abschließen. Mit Rest mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. backen, dabei am Ende ggf. abdecken.

Unsere Tipps für Euch:

1. Die Sauce ist direkt nach dem Backen recht flüssig und dickt erst beim Abkühlen an. Wer es sämiger mag, lässt den Auflauf nach dem Backen noch ca. 20 Min. ruhen
2. Der **WunderSlicer** ist hier ein toller Helfer, mit ihm könnt ihr die Kartoffeln schön gleichmäßig und besonders fein.

Nährwertangaben

Pro Portion:

ca. 615 kcal; 31 g E - 31 g F - 31 g KH