

Kartoffel Hackauflauf

- 1 kg Hackfleisch
- 1,5 kg Kartoffeln
- 3 rote Paprika
- 2 Zwiebeln
- 3/4 l Brühe
- 1 Pck. Fetakäse
- Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden, danach kochen in Salzwasser
2. Paprika waschen und klein schneiden.
3. Zwiebeln schälen und klein schneiden.
4. Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe ablöschen
5. Paprika dazu geben und 5 min köcheln lassen.
6. die gekochten Kartoffeln abschütten und zu der Hacksoße geben, mischen
7. in eine Auflaufform füllen und den Fetakäse drüber bröseln

175°C für * 30 min
überbacken