

# Kartoffel Hackfleisch Auflauf

## Zutaten:

- Rinderhackfleisch
- Bechamel Sauce siehe Rezept
- Kartoffeln
- Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Majoran
- Basilikum
- Rosmarin
- Salbei
- Ein wenig Sahne
- Geriebener Edammer Käse
- Butter

Die Zwiebel schälen und klein hacken, in einer Pfanne mit Pflanzenöl glasig dünsten. Das Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und mit ein wenig Sahne aufgießen.

Die Kartoffeln schälen und in Wasser blanchieren damit sie etwas gekocht sind. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden.

In einer mit Butter eingefetteten Auflaufform die Kartoffelscheiben und das Hackfleisch schichten. Man fängt mit etwas Bechamelsauce an, dann eine Schicht Kartoffelscheiben, Hackfleisch usw. Ganz oben sollte eine Schicht Kartoffelscheiben sein. Mit dem Rest der Bechamelsauce bedecken und den geriebenen Käse darüber streuen.

Bei 200C Grad im Backofen backen bis der Käse Blasen wirft und die Kartoffeln gar sind.