

Kartoffel - Hack - Auflauf mit Schafskäse

1 kg	Kartoffeln
3	Lauchzwiebeln
10 cm	Porree
3 Zehen	Knoblauch
3 große	Tomaten
	oder
1 Dose	Tomaten
3 EL	Öl
	Salz
500 g	Hackfleisch
	Pfeffer
1 TL	Thymian
	Muskat
	Zimt
200 g	Schafskäse
200 g	saure Sahne
350 ml	Milch



Pellkartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden

Lauchzwiebeln und Lauch in Ringe schneiden.

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden

Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Hackfleisch in Öl unter Wenden ca. 10 Min. krümelig braten,

Lauchzwiebeln, Lauch und Knoblauch zufügen.

Tomaten unterheben und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Muskat und Zimt würzen.

Saure Sahne, Milch und Schafkäse mit dem Stabmixer pürieren.

Kartoffeln in zwei weiße Auflaufformen füllen,

Hackfüllung darauf

Käsesahne über den Auflauf gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. überbacken,

anschließend nach Bedarf pfeffern und salzen.