Bauernauflauf mit Bohnen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 40 Gramm Butter
- 350 Gramm gemischtes Hackfleisch (Halb & Halb)
- 4 Stück Tomaten
- 1 kleine Dose grüne Brechbohnen
- 2 Esslöffel Tomatenketchup
- 1 Teelöffel Paprika
- etwas Salz
- 1 Paket Kartoffelpüree
- 150 Gramm alter Gouda

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. In Butter glasig dünsten. Hackfleisch zufügen und 10 Minuten mitschmoren.

Die Tomaten überbrühen, häuten und halbieren. Kerne entfernen, Tomaten achteln. Mit den abgetropften Bohnen zum Fleisch geben. Mit Ketchup, Paprika und Salz kräftig würzen.

Das Kartoffelpüree nach Packungsanweisung zubereiten. Die Hälfte in eine gebutterte Form füllen, mit der Fleischmasse bedecken. Das restliche Püree darauf verteilen. Mit frisch geriebenem Gouda bestreuen und bei 200° 15-20 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und der Auflauf eine goldgelbe Kruste hat.

Nach Belieben vor dem Servieren noch mit feingehackten Kräutern bestreuen.

From:
http://wernerflamme.name/ - **Werners Wiki**

Permanent link:
http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:bauernauflauf

Last update: **2006-05-21 11:24**