

## Kartoffel - Erbsen - Auflauf

### Zutaten:

1250 g Kartoffeln  
250 g Erbsen (TK)  
400 g Hackfleisch  
3 Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
5 Eier  
100 g Schlagsahne  
100 g Naturjoghurt  
100 g geriebener Parmesankäse  
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl



### Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Erbsen kurz mitbraten.
- Etwas Salzen und Pfeffern.
- Kartoffeln schälen und in feine Streifen raspeln.
- Eier mit Sahne und Joghurt gut verrühren.
- Halbe Käsemenge unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Hackfleischmasse, Kartoffeln und Soße gut vermengen.
- Alles in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 220° C etwa 45 Minuten überbacken.
- Evtl. nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.