

Kartoffelbrei - Bohnen - Auflauf

Zutaten:

900 g Kartoffeln
500 g Hackfleisch
300 g Brechbohnen (TK)
1 Dose Mais
1 Paprika
4 Tomaten
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
125 ml Milch
100 g geriebener Käse
Margarine, Öl
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale gar kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einer großen Pfanne in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Paprika und Tomaten klein schneiden.
- Zusammen mit dem Mais und den Bohnen zum Fleisch geben.
- Salzen und Pfeffern.
- Alles etwa 10 Minuten dünsten lassen.
- Die Kartoffeln abpellen.
- Sofort durch eine Kartoffelpresse geben (oder zerstampfen).
- Kartoffeln mit Milch und Margarine zu einem sämigen Brei verrühren.
- Mit Salz und Muskat abschmecken.
- Fleischgemüse und Kartoffelbrei gut vermengen.
- Gemenge in eine gefettete Auflaufform geben.
- Mit Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 20 Minuten überbacken.