

Reibekuchen - Auflauf

Zutaten für 4 - 5 Personen:

600 g Reibekuchen bzw. Kartoffelpuffer (TK)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
500 g Hackfleisch
1 Zucchini
1 Paprikaschote
200 g Zuckererbsenschoten
1 Brokkolikopf
1 Fenchelknolle
4 Möhren
3 EL Tomatenmark
1 Kohlrabi
3 EL Gewürzketchup
200 g Schmand
200 g geriebener Käse
4 Eier
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl



Zubereitung:

- Gemüse klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark und Ketchup unterrühren.
- Die Gemüsestückchen untermengen.
- Etwa 15 Minuten dünsten.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Reibekuchen nach Packungsanweisung knusprig braten.
- Eine große gefettete Auflaufform mit den Reibekuchen auslegen.
- Schmand, Eier und 80 g Käse verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße unter das Gemüse mengen.
- Gemüse sofort auf die Reibekuchen geben und glatt streichen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.