

Kochen mit Klaus

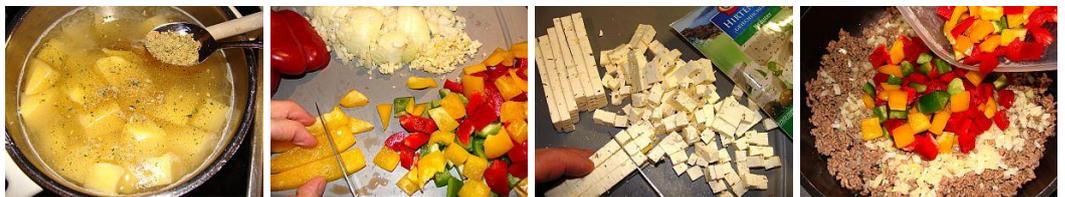
Hack-Kartoffelaufbau mit Feta

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Kartoffeln, Salz, 250 g gem. Hack, 2 Knobizehen, Olivenöl,
- 1 Zwiebel, 200 g Paprika-Mix, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, Rosmarin,
- 1 EL Tomatenmark, 200 g Kräuter-Feta, Majoran, Basilikum, 3 Eier,
- 150 g Joghurt, TK-Petersilie, 100 ml Weißwein, 150 ml Cremefine

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen u. in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser (oder Brühe) 15 Min. garen, abgießen u. in eine gefettete Auflaufform geben. Knobi u. Zwiebeln fein, Paprika u. Feta klein würfeln.



2. Hack im heißen Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Paprika mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark kurz mitbraten u. mit Wein ablöschen. Mit Paprikapulver würzen. Feta mit Rosmarin u. Petersilie unterheben. Hackgemisch über den Kartoffeln verteilen.



3. Joghurt, Eier u. Cremefine verrühren, salzen, pfeffern u. Auflauf damit übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit Basilikumblättern garniert servieren.

