

Kochen mit Klaus

Zwiebel-Hackauflauf

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 750 g gem. Hack, 2 Eier, 5 Knobzehen, 800 g Zwiebeln, Öl, Salz,
- 5-6 Tomaten, Cayennepfeffer, 1 EL Majoran, 1 EL Paprika edelsüß
- Pfeffer, Kräuter d. Provence, Semmelbrösel, 40 g Butter, 3 EL Mehl,
- ca. 600 ml Milch, Muskat, 80 g gerieb. Parmesan, 3 Pck. Mozzarella

Zubereitung:

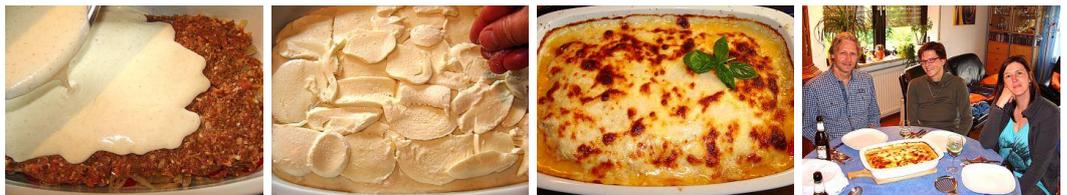
1. 2 Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen u. in Scheiben schneiden.



2. Hackfleisch mit Eiern, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Paprika, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer würzen u. Kräutern vermengen. Mit Semmelbröseln leicht binden. Rest Zwiebeln in Öl glasig dünsten. Tomaten, Zwiebeln u. Hack schichtweise in eine gefettete Auflaufform füllen.



3. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Nach u. nach unter ständigem Rühren Milch u. Parmesan zugeben, bis eine sämige Béchamel entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.



4. Béchamel über den Auflauf gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden, kräftig salzen u. das Hack damit belegen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 40-45 Min. garen.

Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffelbrei servieren!



Erstellt von Klaus am 29.06.2013