

Winte's Kartoffeln



Kartoffelaufbau mit Hackfleisch

Zutaten:

1 kg kleine , festkochende Kartoffeln
400g Karotten
1 Staude Stangensellerie
2 EL. Butter
400g gemischtes Hackfleisch
2 EL. Tomatenmark
½ l Tomatensaft
2 EL. hellen Soßenbinder
2 Kugeln Mozzarella a 125 g
Salz, Pfeffer
Selleriegrün zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffeln schälen ,waschen und in Salzwasser garen. Karotten und Sellerie putzen, waschen und klein schneiden. Butter erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten dünsten. Hackfleisch dazu geben und bei starker Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark dazu geben und mit Tomatensaft ablöschen. 5 Minuten köcheln lassen und Soßenbinder einrühren Kartoffeln und Soße in eine Auflaufform füllen mit Mozzarellascheiben belegen und im heißen Backofen bei 200 ° C etwa 15 Minuten überbacken. Mit Selleriegrün garnieren.

Viele Grüße

^Die Winte's^

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel. 04240/1053

