

Sommerlicher Auflauf à la provençale aus der neuen rechteckigen Ofenhexe

Zutaten:

1 kg Rinderhackfleisch
800 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Paprika gemischt (gelb und rot)
1 Ei Öl
500 g Zucchini
250 g reife, aromatische Tomaten
Meersalz z.B. Makasol.bio
2 Ei Petersilie, frisch gehackt
2 Ei Majoran, frisch gehackt
3 Ei Thymianblätter
2 TL BBQ Rub und Grillgewürz
1/2 TL schwarzen Pfeffer, frisch gemahlen von Makasol
300 g Mozzarella
40 g Parmesan, frisch gerieben
Butterschmalz für die Form



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und nicht ganz weich kochen. (Thermomix: 500 g Wasser, 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen).

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden.

Das Hackfleisch mit etwas Öl in der Edelstahl Antihaft-Pfanne 30 cm. scharf anbraten und mit Pfeffer und dem BBQ Rub und Grillgewürz würzen und umfüllen.

Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig braten, den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und zusammen mit dem Paprika dazugeben. Alles ein paar Minuten dünsten.

Die Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten würfeln und salzen. Sodann die Zucchini, Tomaten, Petersilie, Majoran und 2 Esslöffel vom Thymian untermischen mit Pfeffer würzen und kurz mitbraten.

Die vorgegarten Kartoffeln in Scheiben schneiden und die Hälfte in die große rechteckige Ofenhexe legen. Darüber die Hälfte des Hackfleisch und Gemüse einfüllen und Vorgang wiederholen. Zum Schluß den Mozzarella mit der groben Reibe über den Auflauf reiben. Den Parmesan mit der kleinen Zester ebenfalls darüber reiben und den restlichen Thymian darüber streuen.

Den Auflauf im untersten Drittel des Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze in etwa 25 Minuten auf Sichtkontakt fertig backen.

Verwendete Produkte: rechteckige Ofenhexe, Knoblauchpresse, Edelstahl Antihaft-Pfannenbräter 30 cm

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN