Faschierter-Auflauf mit Erdäpfelhaube

Der Faschierte-Auflauf mit Erdäpfelhaube schmeckt der ganzen Familie. Mit diesem Rezept zum Nachkochen gelingt das köstliche Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 g	Erdäpfel (mehlig)
125 ml	Milch
20 g	Butter
	Salz
1 Prise	Muskat
500 g	Faschiertes
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Karotten
150 g	Erbsen (frisch oder TK)
2 Zweige	Thymian
	Pfeffer
1 EL	Mehl
200 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Worcestershiresauce
	Öl
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Faschierten-Auflauf mit Erdäpfelhaube** die Erdäpfel schälen, vierteln und in

Salzwasser gar kochen. Abgießen und in eine Schüssel geben. Die Butter zugeben und zerstampfen. Die Mich in einem Topf aufkochen, nach und nach zugeben und zu einem cremigen Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Zwiebel, Knoblauch und Karotten schälen und zerkleinern.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse glasig dünsten. Das Faschierte hinzugeben und von allen Seiten anbraten, pfeffern, salzen und die Thymianblättchen dazu geben. Abschließen die Erbsen dazu mischen.

5. Jetzt das Tomatenmark und Mehl zum Fleisch geben, verrühren und mit der Gemüsebrühe und Worcestershire Sauce ablöschen. Einreduzieren lassen bis die Sauce dickflüssig wird.

6. In eine Auflaufform geben und das Püree darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen.

Tipp