

Griechischer Hackfleischauflauf

Zubereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: 40 Min. Konventionell 200 °C
Heißluft 170 °C
Ruhezeit: 5 Min.

Zutaten (für 4 Personen): 200 g Fetakäse, 750 g Rinderhack, 3 EL Olivenöl, 600g frische Champions, je 1 grüne und rote Paprikaschote, 3 Becher Crème fraich, 1 EL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer

Zubereitung

A 200 g Fetakäse, 750 g Rinderhack, 3 EL Olivenöl

Fetakäse würfeln. Das Hackfleisch in 3 EL Öl anbraten.

B 600g frische Champignons, je 1 grüne und rote Paprikaschote

Die Pilze putzen und waschen. Stiele abschneiden und zerkleinern. Köpfe feinblättrig schneiden. Paprika putzen, entkernen und in kleine Streifen schneiden.

C 3 Becher Crème fraich, 1 EL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer

Champignonstiele und Paprikastreifen 5 min zusammen mit dem Hackfleisch dünsten. Crème fraich und die Kräuter zufügen und mit Salz und Pfeffer dünsten.

D Den Backofen vorheizen. Die Hackmasse in eine feuerfeste Form geben. Die in Scheiben geschnittenen Champignonköpfe dachziegelartig darauf anordnen und ca. 20 Minuten backen. Fetakäsewürfel darüberstreuen und weitere 20 Minuten überbacken.

Dazu z.B. Griechischer Bauernsalat und Baguette reichen. Das Rezept ist unter „Salate“ abgelegt.

Verfasser: Ulrike Sieger-Koser