

## Pikanter Hackfleischauflauf mit Kartoffelkruste

Heißer Genuss für kalte Tage - dieser leckere Auflauf besteht aus zwei Schichten: dem herzhaften Hackfleisch-Gemüse-Ragout mit pikanten asiatischen Würzpasten, und dem luftigen Kartoffelpüree, das im Ofen eine knusprige Kruste bekommt.

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Für das Püree

1 kg mehligere Kartoffeln  
250 ml Milch  
30 g Butter

#### Für das Hack-Ragout

400 g Rinderhack  
250 g Karotten  
80 g Sellerie  
80 g Lauch  
60 g Zwiebel (mittelgroß)  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Sambal Nasi Goreng  
1 TL Sambal Manis (scharf)  
1 EL Honig  
2 Dosen Pizzatomen  
4 EL Bratöl  
  
30 g Gratin-Käse  
20 g Semmelbrösel oder Panko (japanisches Semmelmehl)  
30 g Butter

### Zubereitung

Kartoffeln schälen und weichkochen (ca 15-20 min)

Mit Milch und Butter zu Püree stampfen

Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel in kleine Würfel schneiden

Zimmerwarmes Rinderhack mit 2 EL Öl scharf anbraten (ca 4 min), salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen

Gemüsewürfel mit restlichen 2 EL Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen (ca 6 min), salzen

Knoblauchzehen hineinpresse

Mit Pizzatomen auffüllen

Gebrautes Hack dazu

Mit Sambal Manis, Sambal Nasi Goreng und Honig abschmecken

In eine Auflaufform geben

Kartoffelpüree löffelweise darauf verteilen

Mit Reibekäse und Semmelbrösel bestreuen und Butter in dünnen Scheiben darüberlegen

Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft) 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*