

## Rote-Bete-Auflauf (ca. 6 Personen)



Zutaten:	Zubereitung:
750 g frische rote Bete  750 g große Kartoffeln, festkochend	Waschen, im Dampfdrucktopf auf Garstufe 1, je nach Größe <b>15-20 Minuten</b> garen, dabei die Kartoffeln im Einsatz über den roten Beten garen. Rote Bete schälen, würfeln. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden.
2 EL Öl 800 g Hackfleisch 2 Zwiebeln fein gewürfelt Salz, Pfeffer Oregano, Majoran oder Thymian  2 EL mittelscharfer Senf 125 ml Fleischbrühe 270 g Gewürzgurken gewürfelt	In einem großen Topf erhitzen. Anbraten. Zugeben, glasig dünsten.  Würzen.  Ablöschen. Zugeben, im offenen Topf ca. <b>10 Minuten</b> schmoren. Rote Bete Würfel zugeben, unterrühren.
Hackfleisch mit Rote Bete und die Kartoffeln lagenweise in eine Auflaufform einschichten.	
100 g geriebener Käse	Darüber streuen.
<b>Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 30 Minuten backen.</b>	
½ Bund feingeschnittener Schnittlauch	Vor dem Servieren darüber streuen.
<b>Tipp:</b> Dieser Auflauf lässt sich gut am Vortag vorbereiten. Gekühlt braucht der Auflauf ca. 10 – 15 Minuten länger.	

