

Bouletten-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

- 500 g geschälte Kartoffeln
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 Brötchen vom Vortag
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml saure Sahne
- 2 EL Paniermehl
- 3 Scheiben Käse
- S&P
- Paprikapulver

Kartoffeln ca. 20 Minuten vorkochen und in Scheiben schneiden.

Hackfleisch und eingeweichtes Brötchen vermengen, würzen und zu 8 kleine Bouletten formen und von jeder Seite 5 Minuten anbraten.

Die Kartoffelscheiben in einer eingefetteten Auflaufform geben und die Bouletten darüber verteilen. Butter andünsten, Mehl anschwitzen und mit der Brühe ablöschen kurz aufkochen lassen und die saure Sahne untermischen. Die Sauce über die Kartoffeln und Bouletten gießen das Paniermehl darüber verteilen und den Käse darüberlegen. Nun alles bei 200 °C für ca. 30 Minuten indirekt im Grill brutzeln lassen.

