



SÄCHSISCHER SCHNUDEN-DUNKER

HAUPTSPEISE

ZUTATEN

Für 4 Stücke:

800 g gekochte Kartoffeln
2 Zwiebeln
600 g gemischtes Hackfleisch
4 Tomaten
150 g Heinrichsthaler Gouda in Scheiben
200 g Heinrichsthaler Gouda Reibekäse
1 Bund Schnittlauch

Öl
Kümmel, Salz & Pfeffer,
Majoran, Paprikapulver,
Petersilie

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten.

Die Kartoffeln und Zwiebeln in Scheiben schneiden und anschließend in die Auflaufform schichten. Alles mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.

Wer Käse liebt, kommt jetzt auf seine Kosten: Den Scheibekäse auf die Kartoffelschicht legen.

Dann Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch kräftig anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und über die Kartoffeln in die Auflaufform geben.

Jetzt die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und über das Hackfleisch verteilen. Den Schnittlauch hacken und ebenfalls darüber streuen. Zum Schluss noch den geriebenen Käse großzügig über den Auflauf geben.

Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 30 bis 35 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich und der Käse goldbraun ist. Sollte der Käse zu schnell braun werden, einfach mit Alufolie abdecken.

Vor dem Servieren mit Petersilie dekorieren.