

Feuerwache 9

## Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf

für 20 Personen

### Es wird benötigt:

6 kg Hackfleisch (gemischt)  
8 kg Kartoffeln  
1,5 kg Zwiebeln  
6 Becher Schlagsahne  
12 Becher Schmand  
6 x 250 g Schafskäse  
12 Paprika  
6 große Dosen geschälte Tomaten  
4 Päckchen TK-8 Kräuter (alternativ Schnittlauch u. Petersilie)  
1 Knoblauchzehe  
Gyros-Gewürz  
Salz u. Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Danach in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf mehrere Auflaufformen verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Gyros-Gewürz u. TK-Kräutern würzen.

Die Paprika würfeln und auf die Kartoffeln geben. Die Dosentomaten grob zerkleinern und auch in die Auflaufformen geben; danach wieder pfeffern.

Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch anbraten; danach auch auf die Auflaufformen verteilen.

Den Schmand mit der Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch u. TK-Kräutern würzen und ebenfalls in die Auflaufformen geben.

Bei ca. 220 ° Grad Umluft ca. 25 Minuten in den Backofen, nach der Hälfte der Zeit wird der Schafskäse über den Auflauf gebröselt

## Nachtisch

3 x 500 g Speisequark  
4 x 500 g Joghurt 1,5 % oder 3,5 %  
2 Gläser Kirschen (ohne Saft)

Quark und Joghurt verrühren; anschließend die Kirschen hinzufügen und nach Geschmack süßen





