

Zwiebel-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten:

1kg Zwiebeln
500g Hackfleisch
1 große Dose geschälte Tomaten
75g Petersilie (Tiefkühl)
3 Eßl. Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika scharf
200g geriebenen Käse (Gouda oder Emmentaler)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
In einem flachen Topf in Öl glasig braten und in eine Auflaufform geben.
Im übrig gebliebenen Öl (evtl. etwas dazugeben) das Hackfleisch gar braten.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Petersilie dazu geben und mit dem Tomatenmark weiter braten. Mit den geschälten Tomaten ablöschen, etwas köcheln.
Falls es noch zu flüssig ist, mit Tomatenmark andicken. Die Zwiebelringe untermischen und alles in die Auflaufform füllen. Mit dem Käse bestreuen und im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten überbacken, bis der Käse etwas braun wird.



