

# Kartoffelauflauf mit Hackfleisch

## Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Hack halb & halb
- 2 kleine Zwiebeln
- 200 ml Sahne
- 150 g geriebenen Käse
- etwas Milch
- Muskatnuss
- Pull that Piggy (Gewürzmischung von Ankerkraut)
- Dutch Oven FT4.5

Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Scheiben schneiden.

Das Hack würzen und den Bacon im DO auslegen. Nun die Kartoffeln mit dem Hackfleisch schichten bis der Dopf voll ist. Zwischendurch die Zwiebeln darin verstecken. Zum Schluss die Sahne mit etwas Milch verrühren Salz hinzugeben und über dem Auflauf verteilen und das Ganze mit Käse bedecken.

Nach 75 Minuten bei 5 Brekkies unten und 8 oben ist der Auflauf fertig.

