

SpargelGehacktesAuflauf

à la Anne

750 g Rindergehacktes, 500 g grünen Spargel, 500 g weißen Spargel, 2 Pakete Kartoffelgratin von Aldi, 100 g geriebenen Parmesan, 200 g geriebenen Gouda
Salz, Pfeffer, Paprika, getr. Gemüsebrühe, 3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 6 Scheiben Toast

Gehacktes wie für Frikadellen mit 2 Zwiebeln, eingeweichtem Toast, Knoblauchzehe und Gewürzen fertigmachen - solange in den Kühlschrank stellen

Spargel vorbereiten und in kleine Stücke zerteilen - Zwiebel klein würfeln und in etwas Öl und Butter andünsten - Spargelabschnitte dazugeben und ca. 10 Min köcheln lassen

1 Päckchen Kartoffelgratin in einer Auflaufform verteilen - die Hälfte des Hackfleisches in Stückchen auf dem Gratin verteilen dann den Spargel jetzt den Parmesankäse - 2. Päckchen Kartoffelgratin -und wieder Gehacktes - zum Schluss den geriebenen Gouda

Bei 200 Grad Celsius Ober/Unterhitze oder 180 Grad Umluft etwa 55 Minuten goldgelb backen

Gutes Gelingen und guten Appetit