

# Frisee-Kartoffel-Hack Auflauf



## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abschütten.

Sahne, Milch, Butter und Gewürze hinzufügen und gut durchstampfen.

Während die Kartoffeln kochen den Salat klein schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Eine Handvoll als Deko beiseite legen. Den Rest in einer großen Pfanne oder Topf in heißem Rapsöl unter wenden kurz braten bis er zerfällt. Mit Ahornsirup, Orangenschale und den Gewürzen abschmecken.

Zwiebeln schälen, klein würfeln, mit dem Hack und Gewürzen in einer Pfanne in heißem Öl anbraten und mit ERWIN'S SÜßER KNOFI abschmecken.

In einer Auflaufform zuerst den blanchierten Salat verteilen, dann das Hack und zum Schluß das Kartoffelpüree. Feta zerbröseln, die Haselnüsse grob hacken und mit der geriebenen Orangenschale gleichmäßig über dem Auflauf verteilen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 150 g Ober- / Unterhitze 20-30 Minuten backen.

Vor dem servieren mit dem rohen Salat bestreuen und etwas frischen Pfeffer drüber mahlen.

## 30 x 22cm Auflaufform

1 Kilo mehligkochende Kartoffeln

150 ml süße Sahne

100 ml Milch

20 g Butter

1 TL Salz

¼ – ½ TL Pfeffer

¼ TL Piment

1 Friseesalat (400 g)

2 EL Rapsöl

1 EL Ahornsirup

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

¼ TL geriebene Orangenschale

200 g Hack

1 Zwiebel (100 g)

2 EL Öl

½ TL Salz

1 TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Paprikapulver, rosenscharf

1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

100 g Feta

50 g blanchierte Haselnüsse

¼ TL geriebene Orangenschale