



Kartoffelaufbau nach Pizza Art "Quattro stagioni"

Zubereitung

1. Brokkoli putzen, abbrausen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Die Zwiebel abziehen würfeln, Paprika waschen, putzen, entkernen, wie den Schinken in Streifen schneiden. Tomaten abbrausen, putzen, Pilze abreiben. Beides sowie den Mozzarella in ca. 0,5 cm starke Scheiben schneiden. Mais abtropfen lassen, Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Hackfleisch in Bona Pflanzenöl krümelig braten, den Knoblauch und die Zwiebel zufügen, andünsten.
2. Stücke Tomaten hinzufügen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kräuter 1/3 des Emmentaler unterrühren, würzen und vom Herd nehmen. Champignons in einer Pfanne in Bona Pflanzenöl andünsten, salzen, pfeffern..Die Paprikaschoten ebenfalls kurz andünsten.
3. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. dabei jedoch 10 Kartoffelscheiben übrig lassen. Die Kartoffeln dachziegelartig in eine große Auflaufform geben. Etwas salzen/pfeffern. Mit der Hälfte des Emmentaler belegen.
4. Die Hackmasse auf die Kartoffelscheiben geben und gut verteilen, Mozzarella in Scheiben geschnitten darüber legen.
5. Den Teig in 4 gleiche Portionen teilen. 1. Teil mit Brokkoli und Schinken belegen 2. Teil mit Mais und Paprika belegen 3. Teil mit Pilzen und übrigen Kartoffeln belegen 4. Teil mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegen Diese Portionen mit dem restlichen Emmentaler bestreuen.
6. Den Auflauf nun in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen schieben, ihn dort für ca. 30 - 40 Minuten belassen. Dann mit entsprechenden Kräutern garnieren und sofort servieren.

Zutaten

150 gr Brokkoli frisch
Salz
2 Stück Zwiebel klein
1 Stück Paprikaschote rot
100 gr gekochter Schinken
2 Stück Tomaten
150 gr Champignons frisch
2 Stück Kugeln Mozzarella
100 gr Mais - Dose
2 Stück Knoblauchzehen gehackt
1000 gr Rinderhackfleisch
1 EL Bona Pflanzenöl
350 gr stückige Tomaten Dose
1 EL italienische Kräuter - am besten frische
300 gr geriebener Emmentaler
Pfeffer, 1 EL Bona Pflanzenöl
1000 gr Pellkartoffeln vom Vortag

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Peter Wallnegger.