

thermomix

VORWERK

Kartoffel Möhren Auflauf mit Hack und Feta WW

TM6

TM5

TM31

TM21

Gesamt: 1h 0min

Zubereitung: 1h 0min

5 Portion/en

einfach

### Hilfsmittel, die du benötigst:

Spatel

Spülbürste Set

2. Mixtopf TM6

### Zutaten

Kartoffel Möhren Auflauf mit Hack und Feta

- 1 Zwiebel halbiert
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Stange Staudensellerie
- 500 g Hackfleisch oder Tatar
- 500 g Kartoffeln in 1/2 cm dicken Scheiben
- 750 g Möhren in Stücken
- 1/2 TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- 1/2 TL Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 450 g Milch
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 5 Eier
- 250 g Skyr
- 200 g Feta in kleinen Stücken

### Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Staudensellerie in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Hackfleisch in einer Pfanne kurz heiß anbraten, Zwiebel-Knoblauch-Sellerie-Gemisch dazugeben und dünsten.

Kartoffeln auf dem Herd für 10 Min. in Salzwasser kochen.

Möhren in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, dann zum Hack in die Pfanne geben, weiterdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und in

eine gefettete Auflaufform mit den Kartoffeln schichten.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in den Mixtopf geben und **2 Min./100°C/Stufe 1** schmelzen. Mehl dazugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** anschwitzen. Milch dazugeben und **5 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen.

Thymian, Oregano, je 1/2 TL Salz und Pfeffer, Eier, Skyr und 100 g Feta dazugeben, **5 Sek./Stufe 6** verrühren. In die Auflaufform gießen und mit 100 g Feta bestreuen.

30 Min. im Ofen (220°C) stocken lassen.

### **Achtung:**

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten.

**Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: coloniana Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>