Türkischer Hackfleischauflauf mit Schafskäse

Schwierigkeit: Leicht
Aufwand: Gering
Für: 4 Portion(en)
Zubereitungszeit: 50 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1 Stück	Siehe anbei

Zubereitung

1 Glas	Schafskäse (Würfel in Öl, ca. 150 - 200 g)
600 g	Rinderhackfleisch oder Lammhackfleisch
500 g	Champignons, frische
2	Paprikaschote(n), rot und grün
2	Knoblauchzehe(n)
300 g	Crème fraîche
1 TL	Oregano, getrocknet
100 g	Schafskäse am Stück
	Salz und Pfeffer, frisch gemahlener

Die Schafskäsewürfel in ein Sieb gießen und das Öl dabei auffangen. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

In ca. 3 EL von dem aufgefangenen Öl das Hackfleisch braun und krümelig braten. Die Hälfte der Champignons dazugeben und mit anbraten. Nun auch die Paprikastreifen und den Knoblauch dazugeben und anbraten.

Nach ca. 5 Minuten die Crème fraîche und den Oregano einrühren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Alles in eine feuerfeste Form geben und die restlichen Champignons darauf verteilen. Zuletzt die abgetropften Schafskäsewürfel sowie den zerbröckelten Schafskäse darauf streuen.

Den Auflauf ca. 20 - 30 Minuten im heißen Backofen bei 180 °C Umluft backen.

Dazu passt Tzatziki, Fladenbrot und/oder Reis.