



## BeO-Kochtip

### Auflauf nach Grossmutterart

#### Zutaten

220 g	Hackfleisch
1	Zibele
1	Knoblizäieh
	Peterlig
	Anke
600 g	Tomate
	Gribnige Chäs
3 dl	Fleischbrühi
	Anke
	Chrütter

#### Zubereitung

Am Aafang müesse d Zibele, dr Chnoblouchzäieh u dr Peterlig fiin ghackt u mit em Fleisch vermisch wärde. Bratet das Gmisch im Anke aa.

Iz die gschintete Händöpfel im Salzwasser halb gar choche.

Händöpfel u Tomate i Schiebe schniede u ine Ufloufform schichte. Zersch e Schicht Händöpfel, e Schicht griebnige Chäs, ä Schicht Hackfleisch u när e Schicht Tomate usw.

Am Schluss no d Fleischbrüihi drüberschütte u mit Ankeflocke belege.

Fiin ghackti Chrüter gäbe däm Ganze no e feine Gschmack.

Im Ofe löhtr dä Uflouf bi 170 Grad öpe ne halb Stund la überbache. U fertig isch dr Uflouf.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

