REZEPT

# Feta-Hackfleisch-Auflauf

von Sabrina MITTEL

0 min + 0 min 743 kcal 8

## Zutaten

FÜR 8 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 400 g | Langkornreis (ungekocht) |
| 800 g | Hackfleisch (Rind) |
| 200 g | Tomaten |
| 8 St. | Frühlingszwiebeln |
| 800 g | Zucchini |
| 600 g | saure Sahne |
| 8 EL | Tomatenmark |
| 400 g | Feta |
| 4 TL | Oregano |
| 4 TL | Majoran |
| 4 TL | Basilikum |
| 4 TL | Pfeffer |
| 4 TL | Cayennepfeffer |
| 8 TL | Salz |

## Anleitung

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Alle Zutaten (ausser den Reis) braten und saure Sahne einkochen lassen.
3. Alles in eine Auflaufform schichten, etwas geriebenen Käse und Paniermehl darüber streuen und bei 200°C im Ofen backen bis der Käse geschmolzen ist.