

Frikadellen-Gemüse-Auflauf mit Kräuterbéchamel

500 g Kartoffeln
4 Möhren
1 Stange Lauch
Salz
2 Zwiebeln
500 g gemischtes Hackfleisch
20 g Paniermehl
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
Pfeffer
4 EL Öl
20 g Butter
20 g Mehl
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
8 Stiele Petersilie
4 Stiele Kerbel
50 g Gouda

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 kochen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren und Porree in kochendem Salzwasser 3 – 5 Minuten blanchieren. Abgießen und abschrecken.

Zwiebeln schälen und würfeln. Hälfte der Zwiebeln, Hack, Paniermehl, Ei und Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackteig ca. 12 Bällchen formen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin portionsweise rundherum ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und abkühlen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf erhitzen. Übrige Zwiebeln darin andünsten. Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Gehackte Kräuter unter die Soße rühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse reiben, Kartoffeln, Möhren, Porree und Hackbällchen in eine Auflaufform schichten. Kräutersoße darüber gießen und Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

Nach dem Backen mit übrigen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!