



## GOURMET FLAMAND-AUFLAUF

### Zutaten:

500g Gehacktes (Rind oder Schwein)	1 EL Dijon-Senf
100g Bacon	100g Gourmet-Tomatenketchup
2 große Zwiebeln	1 Kaffeelöffel Curry Englisch
2 EL Paprika-Pulver edelsüß	3 EL Balsamico Bianco
1 Kaffeelöffel Rosenpaprika-Pulver (scharf)	3 EL Worcestersauce
1 TL Kreuzkümmel	1 Kugel Morrarella (ca. 125g)
Salz, Pfeffer nach Geschmack	100g Cheddar-Käse gerieben
5 Knoblauchzehen	4 Tomaten
200g Creme Fraîche	4 Gurkensticks

### Zubereitung:

Zwiebeln halbieren und in halbe Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in der Pfanne rösten und anschließend beiseite stellen. Jetzt die Bacon-Scheiben in der Pfanne knusprig braun braten, zur Seite stellen. Jetzt das Hackfleisch in der Pfanne krümelig braten, mit 1 EL Paprikapulver edelsüß, dem Rosenpaprika, dem Kreuzkümmel würzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die fein gehackten Knoblauchzehen dazu geben und kurz mitbraten. Jetzt wieder alles zur Seite stellen. Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Jetzt die Sauce zubereiten. Die Creme Fraîche in eine Schüssel geben. Senf, Gourmet-Tomatenketchup, das restliche Edelsüß-Paprikapulver, das Currypulver, den Balsamico und die Worcestersauce dazu geben. Alles mit dem Schneebesen zu einer cremigen Sauce verrühren.

Die Kugel Mozarella abtropfen lassen und klein würfeln. Mit dem Hackfleisch vermischen. Jetzt eine Auflaufform ausfetten. Zunächst das Gehackte darauf geben, einige Löffel der Sauce darüber geben. Etwa ein Viertel des geriebenen Cheddars darüber geben. Jetzt die Baconscheiben (diese kann man auch etwas kleiner schneiden) darüber verteilen. Danach die Zwiebeln hinein schichten. Jetzt die filetierten und in kleine Würfel geschnittenen Tomaten darüber verteilen, die ebenfalls klein geschnittenen Gurkensticks über die Tomaten verteilen. Jetzt die restliche Sauce darüber verteilen und den restlichen Cheddar als letzte Schicht darüber geben. Alles für ca. 30 Minuten im Ofen überbacken.