

# Hackauflauf mit dreierlei Käsestreuseln

## Zutaten | 4 Portionen

50 g	Mozzarella
50 g	Hartkäse (z.B. Bergkäse, Parmesan)
50 g	Schnittkäse (z.B. Gouda, Edamer)
75 g	Butter, weich
125 g	Mehl
1	Eigelb
1	Zwiebel
1	Möhre
1	Zucchini
350 g	Broccoli
400	Hackfleisch, gemischt
1 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
75 g	Kirschtomaten
100 g	Kräuter
150 g	Joghurt (3,5 %)
150 g	Magerquark
½ TL	Salz
½ TL	Paprika, edelsüß
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit: 15 Min..

## Zubereitung:

- Mozzarella fein würfeln, Hart- und Schnittkäse reiben.
- Butter, Mehl und Eigelb mit je 1/2 TL Salz und Paprika verrühren. Die Masse in drei Teile teilen, jeweils mit den drei Käsesorten mischen und zu Streuseln verkneten.
- Zwiebel und Möhre fein würfeln. Zucchini putzen, waschen und klein schneiden. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen zerteilen.
- Hack im heißen Öl braten. Zwiebelwürfel und Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Restliches Gemüse ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen.
- Ofen vorheizen auf 180 °C.
- Tomaten waschen, halbieren und zum Hack geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zusammen mit dem gegarten Gemüse in eine Auflaufform füllen.
- Die Käsestreusel darauf verteilen und alles im Ofen ca. 15 Minuten backen.
- Kräuter waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und mit dem Joghurt und Quark verrühren. Kräuterdip mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zum Auflauf servieren

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 524 g á Portion:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
773 kcal	48,7 g	42 g	45,1 g	467 mg