Tiroler Gröstl-Auflauf

Zutaten (für 4 Personen):

800 g fest kochende Kartoffeln
300 g Rumpsteak
100 g geräucherter Tiroler Speck
2 Schalotten
2 EL Rapso
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver, edelsüß
1,5 Bund Lauchzwiebeln
150 g Kirschtomaten
100 g Tiroler Bergkäse
½ Bund Majoran

Tiroler Gröstl-Auflauf

ein Rapso® Rezept

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Speck in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. 1 EL Rapso in einer ofenfesten Pfanne erhitzen.
2. Schalotten, Speck und Fleisch darin 2-3 Minuten anbraten. Heraus nehmen. 1 EL Rapso im verbliebenen Bratfett erhitzen. Kartoffelscheiben zufügen und 10 Minuten braten. Den Backofen auf 200℃ vorheizen.
3. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Speck-Schalotten-Fleisch-Mischung zufügen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Käse reiben. Tomaten und Lauchzwiebeln unter das Pfannengericht heben und mit Käse bestreuen.
4. Auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten gratinieren. Majoran waschen, trocknen und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Den Auflauf damit bestreut servieren.

Pro Portion ca. 510 kcal, 29 g E, 31 g F, 27 g KH

TIPP **Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Prestige Blaufränkisch Barrique aus dem Burgenland.**