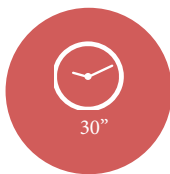




# BIG MAC AUFLAUF



## ZUTATEN:

- 400 g Hackfleisch
- 150 g Nudeln al dente vorgekocht
- 1 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Gewürzgurken
- etwas Gurkenwasser
- 200 g Cheddar
- 150 g Schlagrahm
- 1 Dose stückige Tomaten
- 150 ml Brühe
- etwas Salz, Pfeffer,
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Senf
- 2 EL Ketchup
- 3 EL Mayonaise

## ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch und die klein gehackten Zwiebeln werden mit etwas Öl im heißen Dutch Oven angebraten.

Dann gibst Du die ebenfalls klein gehackten Gurken und den Knoblauch dazu. Abgeschmeckt wird nun alles mit den Gewürzen , dem Ketchup, Senf und der Mayonaise und etwa 2 bis 3 EL Gurkenwasser.

Nach etwa 5 Minuten bei geöffnetem Deckel kommen nun die restlichen Zutaten außer dem Käse dazu. Diese lässt Du nun bei geöffnetem Deckel ebenfalls etwa 10 min einkochen.

Nun verteilst Du den Käse darüber, schließt den Deckel, verteilst die Kohlen für die Oberhitze auf dem Deckel und lässt den Käse 3 bis 5 Minuten schmelzen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

