

## Rezept der Woche: Türkischer Auflauf

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 200g Feta
- 600g Hackfleisch
- 500g Champignons
- 1-2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 300g Crème fraîche
- 300g Reis
- Öl zum Anbraten
- Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer



1



Paprika klein schneiden.

2



Champignons klein schneiden.

3



Frühlingszwiebel klein schneiden.

4



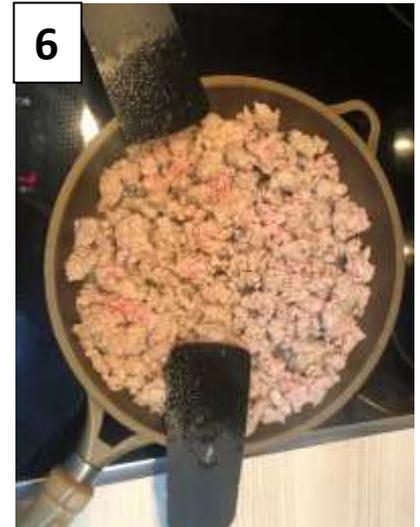
Knoblauch klein hacken.

5



Feta in Würfel schneiden.

6



Hackfleisch anbraten. 10 Minuten.



7

Salzen.



8

Pfeffern.



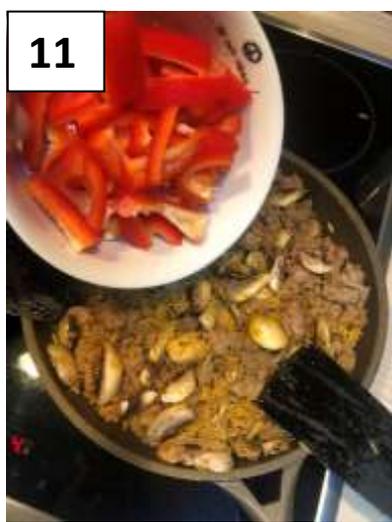
9

Reis hinzufügen.



10

Champignons hinzufügen



11

Paprika hinzufügen.



12

Frühlingszwiebel hinzufügen.



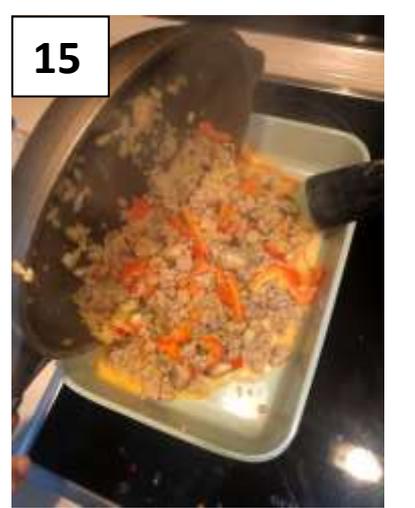
13

Knoblauch hinzufügen.  
5 Minuten braten.



14

Crème fraîche hinzufügen.



15

Alles in eine Auflaufform  
geben.

16



Feta hinzufügen.

17



In den Ofen stellen.  
20-30 Minuten, 180 Grad.

**Wir wünschen einen  
guten Appetit!**

