

# Sächsische Schnudendunker

## Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

600 g	Hackfleisch, gemischt
800 g	gekochte Kartoffeln (evtl. vom Vortag)
2	Zwiebeln
4	Fleischtomaten (große Tomaten)
300 g	geriebenen Käse (Edamer oder Gouda)
2 EL	Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
50 g	Butter
1 EL	mittelscharfer Senf
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 Prise	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
1 EL	Paprika, rosenscharf
1 TL	Majoran, gerebelt
1 Bund	Schnittlauch

## Vorbereitung

Den Backofen auf 155° (Umluft), oder 175° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eine Auflaufform mit einem Teil der Butter einfetten.

## Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen, und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffel- und Zwiebelscheiben mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, und in die Auflaufform schichten.

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, und das gemischte Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf und Majoran würzen, und anschließend das Hackfleisch auf den Kartoffel-Zwiebelscheiben verteilen.

Die Tomaten waschen, trocknen, in Scheiben schneiden, und auf dem Hackfleisch verteilen. Anschließend den Schnittlauch ebenfalls waschen, trockentupfen, in Röllchen schneiden, und auf die Tomatenscheiben geben.

Jetzt das Ganze mit dem geriebenen Käse bestreuen, und die restliche Butter in Flöckchen obenauf verteilen.

Den Sächsischen Schnudendunker auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 35-45 Minuten backen.

Wer möchte reicht einen frischen Blattsalat dazu.

**Guten Appetit!**