



Rosenkohl-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln

500 g Rosenkohl

1 Zwiebel

400 g Rinderhackfleisch

2 EL Butter

2 EL Mehl

250 ml Milch

250 ml Gemüsebrühe

1 EL gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Muskat

100 g geriebener Käse

Zubereitung

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in mundgerechte Stücke. Schneide den Strunk vom Rosenkohl heraus und entferne die äußeren Blätter. Hacke die Zwiebeln in kleine Würfel.
2. Koche nun die Kartoffeln für 10 Minuten in einem Topf mit Salzwasser. Gib den Rosenkohl dazu und lasse es nochmal 5 Minuten kochen. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
3. Erhitze Butter in einer Pfanne und brate das Hackfleisch und die Zwiebeln an. Bestäube alles mit Mehl und gieße Gemüsebrühe und Milch dazu. Koche alles einmal auf und hebe die Petersilie unter. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Muskat.
4. Kartoffeln, Rosenkohl und die Hackfleisch-Zwiebel-Mischung in eine Auflaufform geben und durchmischen.
5. Bestreue den Auflauf mit Käse und lasse ihn bei 30 Minuten im Ofen backen.