

Kartoffel - Rosenkohl Auflauf



Kartoffeln schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Den Rosenkohl putzen und halbieren und zusammen mit den Kartoffeln mit Muskat, Zucker und Salz 10 Minuten kochen.

Zwiebel würfeln und mit den Hackfleisch anbraten. Zum Ende mit Salz und Paprika würzen.

Käse mit Sahne (oder Schmand, dann mit etwas Milch verlängern), Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Paprika verrühren.

In einer gefetteten Auflaufform erst die Kartoffeln und den Rosenkohl füllen, dann das Hackfleisch und darauf die Käsemasse.

Alles für 15 - 20 Minuten bei 180 - 200°C im Grill überbacken.

750 g Kartoffel(n)

1 kg Rosenkohl

1 Becher Sahne, oder Schmand

250 g Käse, gerieben

500 g Hackfleisch, Rind oder gemischt

1 Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer

Muskat

Paprikapulver, edelsüß

Zucker