



## Kohlrabi-Kartoffel-Hack-Auflauf

Gehacktes in Öl krümelig anbraten und mit 1 Teelöffel Salz und 0,5 Teelöffel Pfeffer würzen.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe ca. 15 Minuten köcheln.

Eine Auflaufform einfetten. Die abgetropften Kohlrabi- und Kartoffelscheiben und das Gehackte in die Auflaufform schichten.

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen.

Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Milch und Sahne dazugeben und kräftig rühren, damit es keine Klümpchen gibt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Soße über die Kohlrabi-Kartoffel-Mischung gießen und den geriebenen Käse darüber streuen. Den Auflauf ca. 30 Minuten im Backofen überbacken.

Wer nicht gerne so viel Soße mag, kann die Hälfte nehmen. Wir mögen viel Soße.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 45 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kalorien p. P.</b>	ca. 591



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>500 g</b>	Hackfleisch
	Salz und Pfeffer
<b>750 g</b>	Kohlrabi
<b>800 g</b>	Kartoffel(n)
<b>1 Liter</b>	Gemüsebrühe
<b>1 EL</b>	Öl
<b>40 g</b>	Butter
<b>40 g</b>	Mehl
<b>200 g</b>	Sahne
<b>400 ml</b>	Milch
	Salz und Pfeffer
	Muskat
<b>100 g</b>	Käse, gerieben

**Rezept von: Herrmann2000**