

Blumenkohlgratin mit Hackfleisch und Käse



1 Blumenkohl
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch
3 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Muskat
Petersilie gehackt
200 g Schmand
100 g Käse gerieben

1. Heize deinen Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor.
2. Teile den Blumenkohl in Röschen und gare sie in kochendem Salzwasser für 5 Minuten. Gieße sie ab und gib sie in eine Auflaufform. Würfle die Zwiebeln klein.
3. Erhitze Olivenöl in einer großen Pfanne und brate das Hackfleisch darin an. Füge die Zwiebeln hinzu und brate sie mit an. Rühre das Tomatenmark unter und lösche alles mit Gemüsebrühe ab. Lass die Mischung für 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, dabei würzt du mit Salz, Pfeffer und Muskat. Rühre Schmand und Petersilie unter.
4. Verteile die Hackfleischmischung mit dem Blumenkohl in der Auflaufform und bestreue alles mit geriebenem Käse und Feta. Backe alles für 20 Minuten im Ofen.