

Rosenkohl-Auflauf mit Hackfleisch und Kartoffelpüree

Zutaten für 2 Portionen :

300 g Rosenkohl (geputzt)
500 g Kartoffeln
Salz
80 ml Milch
25 g Butter
frisch geriebene Muskatnuss
1 Zwiebel
80 g Knollensellerie
80 g Lauch
1 EL Sonnenblumenöl
200 g gemischtes Hackfleisch
2 EL Tomatenmark
200 g stückige Tomaten
Salz
Zucker
50 g geriebener Bergkäse
Margarine zum Ausfetten der Form



Zubereitung :

Für diesen leckeren Rosenkohl-Auflauf habe ich zuerst die Kartoffeln geschält, halbiert und im Salzwasser in 20 Minuten weich gekocht.

Der Rosenkohl war TK-Ware. Den habe ich unaufgetaut in reichlich kochendes Salzwasser geschüttet und 15 Minuten gegart und dann kalt abgebraust.

Für die Hackfleischsoße habe ich die Zwiebel geschält und fein gewürfelt. Auch das übrige Gemüse habe ich nicht all zu grob gewürfelt. Dann das Hackfleisch in einem beschichteten Topf krümelig angebraten, das Tomatenmark mitgeröstet und dann das Gemüse zugegeben, die stückigen Tomaten dazu, mit Salz und Zucker gewürzt. (Der Zucker mildert die Säure der Tomaten). Die Hackfleischsoße habe ich jetzt kochen lassen, bis die Kartoffeln fertig waren (Dabei zum Schluss den Deckel weg gelassen, damit die Flüssigkeit verdampft.).

Die Kartoffeln wurden abgossen und sofort mit Milch und Butter verstampft und mit Salz und Muskat abgeschmeckt.

Zwischendurch hatte ich die Auflaufform eingefettet, in die jetzt als unterste Schicht der Kartoffelstampf kam. Darüber wurde die Hackfleischsoße verteilt und darauf kam der Rosenkohl. Mit Käse bestreut wurde der Rosenkohl-Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C und Umluft so lange überbacken, bis der Käse leicht gebräunt war.

Guten Appetit wünscht euch Max der Kochbär.