

Rosenkohl-Hack-Auflauf auf Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

800 g Rosenkohl	Salz	1,2 kg Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Möhren	2-3 EL Öl
400 g gem. Hackfleisch	1 EL Tomatenmark	Pfeffer
Edelsüßpaprika	1 Prise Zucker	Dose stückige Tomaten
300 ml Milch	50 g Butter	Muskatnuss
75 g gerieb. Goudakäse	3 Stiele Petersilie	

Rosenkohl putzen, je nach Größe halbieren, in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und 12 Minuten garen. In ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen. Inzwischen Kartoffeln schälen, gründlich waschen, je nach Größe halbieren.

Kartoffeln in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

Inzwischen Zwiebel schälen und würfeln. Möhren schälen, waschen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hack hineinbröseln. Unter Wenden kräftig anbraten. Zwiebel und Möhren zufügen und kurz mitbraten.

Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker kräftig würzen. Mit Tomaten ablöschen, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Rosenkohl untermengen.

Milch und Butter erhitzen, Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, dabei die Milch-Buttermischung einlaufen lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Kartoffelstampf in eine gefettete ofenfeste Form geben. Den Rand dabei mit Püree bestreichen. Hack-Rosenkohlmischung darin verteilen. Mit Käse bestreuen und auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen (200 °C) ca. 20 Minuten backen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blätter zum Garnieren, fein hacken.

Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und garnieren.

NN am 06. Oktober 2023