

# Auflauf mit Kohlrabi und Hackfleisch

## Für 4 Portionen

800 g Kohlrabi	750 g Kartoffeln	1/2 Bund Thymian
1/2 EL Öl	200 g Rinderhackfleisch	Salz, Pfeffer
1,5 EL Mehl	1/2 l Magermilch	Muskatnuss, gerieben
100 g Bergkäse		

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und waschen. Kohlrabi vierteln, beides in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform damit fächerförmig auslegen. Die Thymianblätter von den Stielen zupfen, waschen und trocken tupfen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Hack darin anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit der Milch ablöschen, aufkochen und Thymian zugeben. Mit Muskat würzen und heiß über das Gemüse geben.

Den Käse reiben, über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten, ca. 45 Minuten garen (E-Herd: 200 °C, Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C). Danach ofenfrisch genießen.

NN am 22. März 2019