

# Rosenkohl-Hack-Auflauf

## Für 6 Portionen:

1 kg Kartoffeln, festk.	Salz	1 kg Rosenkohl
3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 EL Rapsöl
500 g Hackfleisch, gemischt	1 TL Tomatenmark	Pfeffer
60 g Butter	40 g Mehl	550 ml Milch
Muskatnuss	Fett	100 g geriebener Käse

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser bissfest kochen.

Währenddessen Rosenkohl putzen, Strunk entfernen und halbieren. Rosenkohl in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, sodass er noch Biss hat. Dann abgießen und eiskalt abschrecken. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch zusammen mit dem Tomatenmark anbraten. Dann die Zwiebeln und Knoblauch zufügen und mitbraten, bis das Hackfleisch gar ist. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl unter Rühren darin anschwitzen. Milch langsam und unter Rühren zugießen, aufkochen lassen und zu einer glatten Béchamel Soße rühren. Ggf. noch etwas Milch zufügen, falls die Soße zu dick ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter das Hackfleisch rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine große Auflaufform fetten. Kartoffelscheiben in die Form schichten, dann den Rosenkohl darauf verteilen und alles mit der Hackfleischmasse bedecken.

Käse auf dem Auflauf verteilen und ca. 30-40 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

NN am 24. Januar 2024