

Blumenkohl-Hack-Auflauf

Für 6 Personen:

1 Blumenkohl (1,3 kg)	2 Zwiebeln	400 g Möhren
2 EL Öl	600 g gemischtes Hackfleisch	1 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Bund Petersilie
2 EL Butter	2 EL Mehl	200 g Schlagsahne
100 g Schafskäse		

Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Zwiebeln und Möhren schälen. Beides fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig braten.

Zwiebeln und Möhren zufügen, andünsten. Tomatenmark darin anschwitzen.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blumenkohl abgießen, 400 ml Garwasser dabei auffangen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, abzupfen und hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Mit aufgefangenem Blumenkohlfond und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gehackte Petersilie unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohl und Hackmischung in eine Auflaufform (4 x 21 x 30 cm; 2 l Inhalt) geben. Hacksoße darüber verteilen.

Schafskäse darüberbröseln. Im vorgeheizten Backofen (200 °C) 15-20 Minuten überbacken.

Auflauf aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit übriger Petersilie garnieren.

NN am 25. April 2024