

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Hackgratin

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Blumenkohl (1,5 kg), 500 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln,
- 3-4 Knobizehen, 750 g Kartoffeln, 2 EL Pizzagewürz, Olivenöl,
- 3 EL Tomatenmark, 1 Dose gehackte Tomaten, Thymian, Basilikum,
- Majoran, Petersilie & Schnittlauch, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Kohl putzen, mit Strunk nach unten in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. kochen, herausnehmen, abtropfen lassen u. in Röschen teilen. Strunk klein würfeln. Zwiebeln u. Knobis fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln, 10 Min. in Salzwasser kochen u. abgießen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln u. Knobis mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren, einige Min. mitbraten u. mit den gehackten Tomaten ablöschen. Aufkochen u. einige Min. einköcheln lassen. Kartoffeln u. Kräuter unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform geben, Blumenkohl darauf verteilen, mit Gouda bestreut im Ofen ca. 30-35 Min. bei 200°C auf der mittleren Schiene überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen. Lecker!

