

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Hackauflauf mit Rosenkohl

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g gem. Hack, 500 g TK-Rosenkohl, 700 g Kartoffeln, 2-3 Zwiebeln
- 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 80 g Schinkenwürfel, 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl, 150 ml Rotwein, 1 Dose gehackte Tomaten, 250 ml Brühe,
- Petersilie, ital. Kräuter, 2 TL brauner Zucker, 200 g gerieb. Mozzarella

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln u. 12-15 Min. in Salzwasser garen. Abgießen, in eine Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Rosenkohl in den Kartoffeln verteilen.



2. Schinken anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, Mehl einrühren. Mit Wein, Brühe u. Tomaten ablöschen. Aufkochen u. ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen.



3. Hacksauce über dem Auflauf verteilen. Mit Mozzarella bestreuen u. im Ofen bei 175°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Rotwein genießen. Lecker!

