

Kochen mit Klaus

Kohlrabi-Hackauflauf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 große Kohlrabi, Salz,
- Pfeffer, 175 g Frischkäse, 250 ml Kochcreme, 100 g Tomatenmark, Öl
- 250 ml Fleischbrühe, 200 g ger. Mozzarella, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, bzw. schälen. Holzige Stellen beim Kohlrabi entfernen, dann in Würfel schneiden. Diese in Salzwasser in 15-18 Min. (je nach Würfelgröße) bissfest kochen u. abgießen. Zwiebeln klein u. Knobi fein würfeln.



2. Hack in heißem Öl grob krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Kochcreme u. Brühe ablöschen, Frischkäse u. Kräuter einrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Kohlrabi unterheben u. erwärmen.



3. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

