

Kochen mit Klausi

Kohlrabi-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, Öl, 2 Kohlrabi, Pfeffer,
- Salz, 200 g Crème fraîche, 250 ml Kochsahne, 200 g Gratinkäse,
- Muskat, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, bzw. schälen. Holzige Stellen beim Kohlrabi entfernen u. in Würfel schneiden. Diese in leicht gesalzenem Wasser in 12-15 Min. (je nach Würfelgröße) bissfest kochen. Kohlrabi abgießen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi klein würfeln u. mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Hack in eine Auflaufform geben. Kohlrabi darüber verteilen.



3. Kochsahne u. Schnittlauch verrühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Alles über den Auflauf geben, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 40 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

