

Kochen mit Klaus

Rosenkohl-Hack-Kartoffelauf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 300 g Rinderhack, 500 g TK-Rosenkohl, 700 g Kartoffeln, 1 Zwiebel,
- Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g Schinkenwürfel, 300 ml Milch,
- 1 Pck. Fix Kartoffel Crème fraîche Suppe, 50 ml Weißwein,
- 3 EL helle Sauce, TK- Petersilie, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln u. ca. 15 Min. in Salzwasser garen.



2. Schinken anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln mitbraten, salzen, pfeffern u. Petersilie einrühren. Kartoffeln abgießen, in eine Auflaufform geben, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Rosenkohl in den Kartoffeln verteilen. Hack darüber geben.



3. Milch aufkochen, Fix, helle Sauce u. 80 g Käse einrühren, mit Wein u. 100 ml Rosenkohlsud verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken u. über dem Auflauf verteilen. Mit restl. Käse bestreuen u. im Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Weißwein genießen. Lecker!

