

## Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi

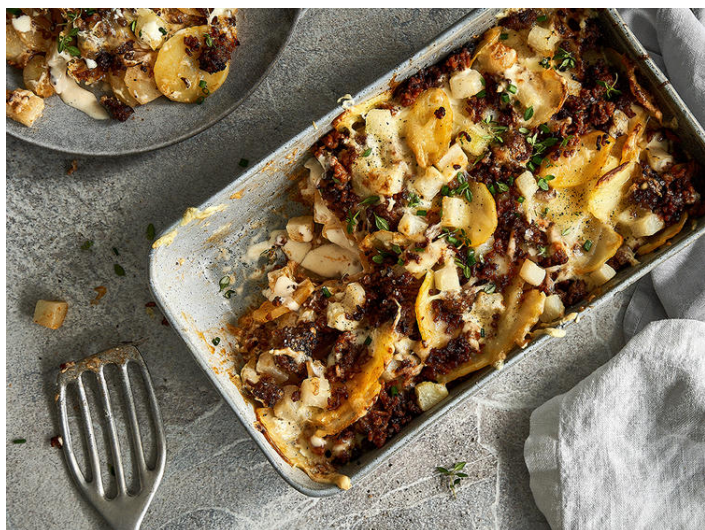
VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

750 g festkochende Kartoffeln  
750 g Kohlrabi  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Olivenöl  
400 g Hackfleisch  
1 Teelöffel Paprikapulver  
1 Prise(n) Zucker  
Salz, Pfeffer  
1 1/2 Esslöffel Tomatenmark  
250 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
1 Prise(n) Muskatnuss  
100 g Gouda  
Butter (zum Einfetten der Form)

### Besonderes Zubehör

Auflaufform

Nicht nur als knusprige Bratkartoffel und Krokette lässt uns die Knolle das Wasser im Mund zusammenlaufen. Hier zeigt sie sich von ihrer deftigen Seite mit würzigem Hackfleisch und unter einer milden Goudakruste. Schon allein der Duft, der bei diesem Gratin aus deinem

Backofen strömt, lässt dich in die Küche sprinten.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.

- 2 -

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabi schälen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Beides in gesalzenem Wasser 7 Minuten köcheln lassen, abseihen und beiseitestellen.

- 3 -

Knoblauch und Zwiebel schälen. Knoblauch fein hacken, Zwiebel würfeln. Gouda reiben.

- 4 -

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch 7 Minuten braten. Knoblauch und Zwiebelwürfel hinzufügen und 3 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker würzen. Tomatenmark dazugeben und mit Hackfleisch vermengen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Pfanne beiseitestellen.

- 5 -

Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

- 6 -

Hackfleisch in die Auflaufform geben. Kartoffeln und Kohlrabi auf dem Hackfleisch verteilen, Sahne darübergießen und mit Gouda bestreuen. Im heißen Ofen 40-45 Minuten knusprig backen.