

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.