

## Rosenkohlaufauf mit Hackbällchen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



schmeckt fantastisch. Und es ist mal eine gelungene Abwechslung, weil die kleinen **Kohlköpfe** sonst gerne einfach nur mit Butter in der Pfanne geschwenkt und zu Kartoffeln serviert werden. Als mach's mal anders und überzeug deine Gäste mit diesem würzigen Rosenkohlaufauf.

- 1 -

Rosenkohl antauen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Für die Polentabällchen Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, Polenta langsam einrühren und 10-15 Minuten bei niedriger Hitze quellen lassen, bis die Masse fester wird. Dabei gelegentlich umrühren, damit die Polenta nicht ansetzt.

- 3 -

Polenta etwas abkühlen lassen und kleine Bällchen daraus formen.

- 4 -

Für die Hackbällchen Toastbrot ca. 5 Minuten in warmem Wasser einweichen, Flüssigkeit ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei und Senf vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Hackfleisch zu kleinen Bällchen formen.

- 5 -

Für Sauce Thymian waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Sahne mit Frischkäse und Thymianblättern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

### Zutaten für 6 Portionen

#### Für den Auflauf

500 g Rosenkohl (TK)  
100 g Bergkäse  
300 ml Sahne  
100 g Frischkäse  
1/2 Bund Thymian  
60 g Speckwürfel  
Salz, Pfeffer

#### Für die Polentabällchen

200 g Polenta  
600 ml (warme) Gemüsebrühe

#### Für die Hackbällchen

600 g Hackfleisch (gemischt)  
1 Ei  
1 Scheibe Toastbrot  
1 Teelöffel Dijon-Senf  
Salz, Pfeffer

Der Kampf um den leckersten **Klops** beginnt, nur kann man sich gar nicht entscheiden, welcher das sein soll. Der **Rosenkohl**, die runden Polenta- oder die **Hackbällchen**? Egal ob grüne Knolle, weicher **Maiskloß** oder knuspriges **Fleischbällchen**, jede Kugel in diesem **Rosenkohlaufauf**

## Rosenkohlaufauf mit Hackbällchen

Käse reiben. Rosenkohl, Polenta- und Hackbällchen in eine Auflaufform geben und Sauce darüber gießen. Mit Speck und Käse bestreuen und im heißen Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.