

# Rustikaler Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

## Zutaten:

- 800 g Rosenkohl
- 900 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter oder Margarine
- 200 g Rinderhack, mager
- 1 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 100 g geriebener Käse
- halber Bund Petersilie



## So geht's:

1. Schäle die Zwiebel und würfle sie fein. Putze den Rosenkohl, entferne eventuell welke äußere Blätter und kürze den Stiel. Schneide den Rosenkohl am Strunk kreuzweise ein.
2. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in 1 cm dicke Scheiben. Koche sie zusammen mit dem Rosenkohl für 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vor. Gieße das Wasser nach dem Kochen ab und lasse Kartoffeln und Rosenkohl abtropfen.
3. Erhitze 1 EL Butter in einer Pfanne und brate das Rinderhack mit den Zwiebeln krümelig, bis es gar ist.
4. Bestäube das Hackfleisch mit 1 EL Mehl und gieße Milch sowie Gemüsebrühe hinzu. Lasse alles kurz aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
5. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vor. Fette eine Auflaufform von ca. 20x30 cm Größe.
6. Fülle Kartoffeln und Rosenkohl in die Auflaufform und verteile die Hackfleischsauce gleichmäßig darüber. Bestreue den Auflauf mit Käse.
7. Backe den Auflauf auf mittlerer Schiene für ca. 30-35 Minuten, bis er goldbraun ist.
8. Wasche in der Zwischenzeit die Petersilie, schüttele sie trocken und hacke sie. Serviere den fertigen Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf aus dem Ofen mit der gehackten Petersilie bestreut.

*Guten Appetit beim Genießen!*