

Weißkohl-Hackauflauf



Zutaten für 2 Personen

800 g Weißkohl
500 g Rinderhack
250 g Champignons
ca. 200 g geriebener Gratinkäse
1 Zwiebel
1 TL Gemüsebrühe
250 ml Passierte Tomaten
1 Packung Cremefine (250 ml)
3 EL Paprikagewürz
1 EL gekörnte Brühe
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten

Den Strunk und die Umblätter vom Weißkohl entfernen. Den Kohl nun in feine Streifen schneiden. Die Champignons waschen, den Strunk entfernen und nach Belieben vierteln. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Rinderhack, den Weißkohl und den Champignons in einer großen Pfanne mit etwas Öl für ca. 10 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe mit der Cremefine vermengen und dann mit in die Pfanne geben. Alles für weitere 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln, bis der Kohl eine weiche Konsistenz hat. Das Ganze mit gekörnter Brühe, Paprikagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Die passierten Tomaten hinzufügen,iterrühren und ein letztes Mal abschmecken. Nun alles in eine Auflaufform geben und den Gratinkäse gleichmäßig darüber verteilen. Der Auflauf kommt bei 180 °C Umluft in den Ofen, bis der Käse geschmolzen und leicht braun geworden ist (ca. 20 Minuten). Den Auflauf rausholen, servieren und genießen.

Guten Appetit!

Tipp: Zu dem Auflauf passt Kartoffelpüree hervorragend!