

## Rosenkohl Auflauf

Lecker mit vollem Rosenkohl Geschmack

### Zutaten:

1kg Rosenkohl TK  
600 - 800g Kartoffeln  
500g Hackfleisch gemischt  
300g Frischkäse  
200g Kräuter Schmelzkäse  
200ml Gemüsebrühe (Instand)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100g Emmentaler  
Salz und Pfeffer



### So funktioniert es!

Kartoffeln schälen und wie gewohnt in Salzwasser kochen  
Wenn die Kartoffeln 10 Minuten gekocht haben den TK Rosenkohl dazu geben.  
Das Kochwasser mit den Kartoffeln und Rosenkohl schnell wieder zum kochen bringen und für weitere 5 – 6 Minuten zusammen kochen lassen

### So geht es weiter!

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden und zum Hackfleisch geben  
Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen

### So geht es weiter!

Kartoffeln und Rosenkohl durch ein Sieb abgießen und etwas auskühlen lassen  
Das gewürzte Hackfleisch anbraten  
Mit der Brühe ablöschen  
Frischkäse und Kräuter Schmelzkäse dazu geben  
Einmal aufkochen bis der Käse geschmolzen ist

### So geht es weiter!

Die etwas abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden und als erste Schicht in die Ofenhexe geben  
Den Rosenkohl, gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen  
Mit einer Suppenkelle die Hackfleisch – Käse Soße auf den Rosenkohl geben.  
Zum Schluss den geriebenen Emmentaler, als eine dünne Schicht, obendrauf gleichmäßig verteilen  
In den vorgeheizten Backofen bei 220C ca. 20 Minuten überbacken

**Guten Appetit!**