



Alfred Baßler • Wahlbezirk 160

Spitzkohl-Hack-Auflauf

Zutaten (4 Personen):

- 330 g Spitzkohl
- 670 g Kartoffeln
- 270 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Öl
- 1 Packung Würzmischung für Kartoffel Gratin
- 4 EL Schlagsahne
- 50 g geriebenen Käse
- Pfeffer



Zubereitung:

Spitzkohl putzen und in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Hackfleisch in einer Pfanne in heißem Öl krümelig anbraten. Spitzkohl zugeben und mit Pfeffer würzen.

Würzmischung und Sahne in 460 ml kaltes Wasser einrühren. Kartoffelscheiben zugeben, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 3 Minuten kochen. Ab und zu umrühren.

Die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Hack und Spitzkohl darüber verteilen und die restlichen Kartoffeln darübergerben. Mit Käse bestreuen und im heißen Backofen bei 200° ca. 35 Minuten backen.

Guten Appetit!