

# SPITZKOHL-KARTOFFEL- HACKFLEISCH-AUFLAUF

andersARTig



## FÜR 4 PERSONEN

500 g Spitzkohl  
8 rote Kartoffeln  
500 g Rinderhack  
200 g Sahne  
2 Eier  
2 Zwiebeln  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 TL Kümmel  
100 g geriebener Käse

## SO EINFACH GEHT'S!

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und mit der Hälfte der Kartoffeln auslegen. Zwiebeln klein schneiden und in Öl andünsten. Gehacktes zugeben, mitbraten, würzen und auf die Kartoffelscheiben geben. Kohl in Streifen schneiden und mit etwas Brühe in der Pfanne andünsten. Den Kohl auf das Gehackte geben und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Kartoffeln verteilen. Sahne mit Eiern, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren und über den Auflauf gießen. Abschließend den Käse drüber streuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten überbacken.

LÄSST SICH GUT VORBEREITEN FÜR GÄSTE!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: [www.landservice-nrw.de](http://www.landservice-nrw.de)