

Rezept

# Hack-Spitzkohl-Auflauf

Ein Rezept von Hack-Spitzkohl-Auflauf, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>600 g</b> Spitzkohl
<b>1</b> Zwiebel	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>200 g</b> Crème fraîche
<b>2 EL</b> getrocknete italienische Kräuter	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> geriebener Gouda

### Ausserdem

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1135 kcal, 90 g F, 49 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 12 Min. vorgaren.
2. Inzwischen den Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien und in lange Streifen schneiden. Den Spitzkohl in 500 ml kochendem Wasser 5 Min. garen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Auflaufform einfetten.
3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebelwürfel und Hackfleisch darin 5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, zwischendurch wenden. Den Spitzkohl dazugeben und die Fleisch-Gemüse-Mischung ca. 2 Min. köcheln lassen. Crème fraîche dazugeben, unterrühren und alles kurz aufkochen lassen. Die Kartoffeln unterheben und alles mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Mischung in die Auflaufform geben und mit dem Gouda bestreuen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte) 25 Min. backen und auf zwei Tellern anrichten.