

Rezept

# Hackfleisch-Kohlrabi-Auflauf

Ein Rezept von Hackfleisch-Kohlrabi-Auflauf, am 25.04.2024

## Zutaten

Salz	300 g	Knollensellerie
500 g Kohlrabi	1 TL	Öl
350 g Tatar		Pfeffer
1 EL getrockneter Oregano	2	Eier
250 ml Milch (1,5 % Fett)		Muskatnuss
100 g geriebener Käse (30 % Fett)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Knollensellerie und Kohlrabi schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben im kochenden Salzwasser 2-3 Min. blanchieren, dann durch ein Sieb abgießen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Tatar darin krümelig braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und den Oregano untermischen. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss verquirlen.
3. Die Gemüsescheiben abwechselnd mit dem angebratenen Tatar und 75 g geriebenen Käse einschichten. Mit Gemüsescheiben abschließen, die Eiermilch dazugießen und den restlichen Käse darüberstreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen.