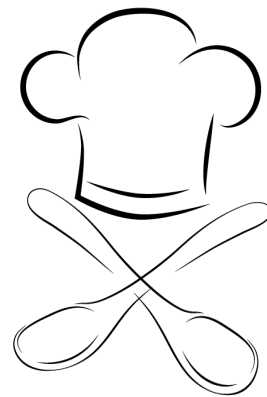




Unsere Rezeptempfehlung: Kohlrabi-Hack-Auflauf (4 Personen)

Zutaten:

1 kg Kohlrabi
1 Zwiebel
300 ml Gemüsebrühe
450-500g Hackfleisch
250 ml Milch, 1,5% Fett
80-100g Frischkäse, 1% Fett
2 EL Kräutermix (TK)
80g geriebener Käse, 30% Fett
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran



Zubereitung:

Kohlrabi in Scheiben, dann in Streifen schneiden und in Gemüsebrühe ca. 15 min kochen. (Bissfest) Hackfleisch mit Zwiebel anbraten. Für die Käsesoße, Mehlschwitze machen und mit Milch ablöschen. Frischkäse nach und nach dazugeben, dass die Soße sämig wird. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Kohlrabi in der Auflaufform mit Hackfleisch vermischen und darüber die Käsesoße geben. Mit Käse bestreuen und zugedeckt bei 180° C, ca. 30 min Umluft backen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Anja*