

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Wirsing Hackfleisch Auflauf (5- 6 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg mittelgroße, festkochende Kartoffeln	Waschen, als Pellkartoffeln garen, schälen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.
2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 1 EL Öl 500 g Hackfleisch 2 EL Tomatenmark	Schälen, fein würfeln. Schälen, durchpressen. In einer Pfanne erhitzen, beides anbraten. Dazu geben, anbraten, bis alles feinkrümelig ist. Kurz mitdünsten, alles zur Seite stellen.
1 kg Wirsing oder Weißkraut 4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomatenhälften 1 EL Öl Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Putzen, vierteln, Strunk herausschneiden und in dünne Streifen schneiden. In Streifen schneiden. Kohl andünsten, Tomaten zugeben, ca. 8 Minuten dünsten. Würzen.
25 g Butter 20 g Mehl 200 ml Milch 200 l Gemüsebrühe 2 TL Mittelscharfer Senf Salz, Pfeffer 50 g geriebener alter Gouda	Schmelzen. Zugeben, anschwitzen. Ablöschen, dabei kräftig durchrühren. In die Soße geben, abschmecken.
Im Wechsel Kartoffeln, Hackfleisch, Wirsing und Soße in eine Auflaufform geben, dabei mit einer Lage Wirsing und Soße abschließen.	
100 g geriebener alter Gouda 2 EL Weckmehl ½ TL getrockneter Thymian	Miteinander vermischen und über dem Auflauf verteilen.
Im Backofen bei 170 Grad Heißluft 45 Minute goldbraun backen.	

