



## Kohlrabi-Hack-Auflauf

### Zutatenliste

500 g Hackfleisch  
Salz und Pfeffer  
750 g Kohlrabi  
800 g Kartoffeln  
1 L Gemüsebrühe  
1 EL Öl  
40 g Butter  
40 g Mehl  
200 g Sahne  
400 ml Milch  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
100 g Käse, gerieben

### Zubereitung

Gehacktes in Öl krümelig anbraten und mit 1 Teelöffel Salz und 0,5 Teelöffel Pfeffer würzen.  
Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe ca. 15 Minuten köcheln.

Eine Auflaufform einfetten. Die abgetropften Kohlrabi- und Kartoffelscheiben und das Gehackte in die Auflaufform schichten.

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen.

Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Milch und Sahne dazugeben und kräftig rühren, damit es keine Klümpchen gibt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Soße über die Kohlrabi-Kartoffel-Mischung gießen und den geriebenen Käse darüber streuen. Den Auflauf ca. 30 Minuten im Backofen überbacken.

**Guten Appetit!**