



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Weißkohl-Hack Pfanne

Zutatenliste

1 Weißkohl
3 EL Sonnenblumenöl
250 g Rinderhack
1 große Zwiebel
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
Fett für die Form
200 ml Gemüsebrühe
400 g Kartoffeln
200 ml Creme fraiche
50 ml Sahne
100 ml Milch
150 g Gouda

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, kochen, abkühlen lassen und in Scheiben scheiden.

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Hackfleisch und Zwiebelwürfel darin anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Eine Auflaufform einfetten und die Hackfleischmischung hineingeben. Den Weißkohl im restlichen Öl anbraten. Die Gemüsebrühe zugießen und den Kohl ca. 5 Minuten darin garen, dann auf das Hackfleisch in der Auflaufform geben. Die Kartoffelscheiben auf den Kohl legen. Crème fraîche, Sahne, Milch und die Hälfte geriebenen Gouda zusammenmischen und diese Sauce über den Auflauf gießen.

Den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 160 Grad (Heißluft) 40 Minuten im Ofen überbacken.

Guten Appetit!