

KARTOFFEL- AUFLAUF ~MIT SPITZKOHL~

Zubereitungszeit: **20 min.**

Portionen: **4**



ZUTATEN

350 g Spitzkohl
500 g Rinderhackfleisch
500 g festkochende Kartoffeln
120 g geriebener Mozzarella
200 ml Sahne
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
Muskatnuss
2 EL Tomatenmark
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
3 EL frische Kräuter oder
getrocknete Kräuter der Provence
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Spitzkohl in kleine Rauten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin anbraten, danach Zwiebeln, Chili und Knoblauch dazugeben.
2. Tomatenmark, Dosentomaten und Kräuter zum Hackfleisch in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. In eine Auflaufform abwechselnd Kartoffeln (gewürzt), Spitzkohl und Hackfleischmasse schichten.
5. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und aufgießen.
6. Den geriebenen Käse gleichmäßig darauf verteilen. Den Auflauf für ca. 35 Minuten backen.