



## Kohlrabi-Hackfleisch-Auflauf

### Zutaten

- 500 g Rinderhack
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Olivenöl
- 4 Kohlrabi
- 200 ml Sahne
- 200 ml Crème fraîche
- Cheddar gerieben
- Salz & Pfeffer
- Muskat

### Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln und Knoblauch zerkleinern. Etwas Olivenöl in der Hochrandpfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit dem Pfannenwender das Fleisch zerkleinern.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und auf mittlerer Hitze garen. Mit viel Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Ebenfalls mit in die Pfanne geben.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Sahne, Crème fraîche und etwas Muskat in einer Schale vermengen. Das bratende Hackfleisch mit der Mischung ablöschen.
4. Alles nochmal gut in der Pfanne vermengen und mit dem Reibekäse bestreuen. Das Ganze mit abmontiertem Griff für 30 Minuten backen.
5. Auf einem Teller servieren und genießen. Guten Appetit!

