



# Rosenkohlauflauf mit Gehacktem und Raclette-Käse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was soll man heute nur wieder kochen? Z.B. einen zünftig, schmackigen Rosenkohlauflauf der der ganzen Familie schmeckt!

## Zutaten

- 100 g Raclette-Käse
- 800 g gleichmäßig kleine, gekochte Pellkartoffeln
- 800 g frischer Rosenkohl, geputzt, gewaschen
- (Geht auch mit TK-Rosenkohl)
- 500 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Stiele Majoran, gezupft, gehackt
- 1-2 EL Sonnenblumenöl
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 1/4 l Milch
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den frischen Rosenkohl 15 min. in kochendem Salzwasser garen und auf einem Küchensieb abgießen. Die mit etwas Kümmel 20 min. in Salzwasser gegarten Kartoffeln pellen.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Die Butter schmelzen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen.

### **Schritt5**

Die Gemüsebrühe und die Milch aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren; 3-4 min. köcheln lassen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit das zerbröselte Gehackte in dem Sonnenblumenöl scharf anbraten, dann die Zwiebeln dazu geben.

### **Schritt7**

Etwas zusammen schwitzen lassen, dabei wenden.

### **Schritt8**

Das Tomatenmark dazu geben, ebenfalls 1 min. schmoren lassen. Dann mit etwa 5 El Gemüsebrühe ablöschen und die Pellkartöffelchen kurz mit angehen lassen.

### **Schritt9**

Über dem Rosenkohl, in einer ausreichend großen Auflaufform verteilen und den grob geriebenen oder gehobelten Raclette-Käse darüber streuen.

### **Schritt10**

Den Backofen auf 175 °C/ Umluft vor heizen und den Auflauf auf der 2. Schiene von oben ca. 40 min. überbacken.

### **Schritt11**

Die Auflaufform mit Majoran Blättchen garniert zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosenkohlaufauf-mit-gehacktem-und-raclette-kaese/>