

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/>