



Weißkohl - Hackfleisch - Auflauf (Lasagne)

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstlich, winterlich, die etwas Andere Lasagne

Zutaten

- 1 mittelgroßer Weißkohl ca. 12 - 15 große Blätter, geputzt, gewaschen
- 400 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 2 El Pflanzenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 gehäufte El Tomatenmark
- 2 El Mehl
- 250 ml Fleischbrühe, Instant
- 1 El frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Möhre, geschält, klein gewürfelt
- 2 Stangen Frühlingslauch, klein gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, gefädelt, klein gewürfelt
- Für die Sc. Bechamel:
 - 1 Tl Butter
 - 1 1/2 El Mehl
 - 125 ml Milch
 - 125 ml Fleischbrühe, Instant
 - 125 g geriebener Emmentaler oder Gouda
 - Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Weißkohl von den harten Außenblättern befreien, halbieren und den Strunk heraus scheiden. In reichlich kochendem Salzwasser, ca. 3 - 4 min. blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, die dicken Kohlrippen flach schneiden.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Das Gehackte scharf in einer Stielpfanne anbraten, rühren, wenden, salzen, pfeffern, Den Knoblauch und die Gemüsewürfel dazu geben, etwas mit angehen lassen.

Schritt5

Das Tomatenmark zufügen und das Mehl darüber sieben. Mit der Fleischbrühe aufgießen, glatt rühren und mit dem Majoran ca. 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Die Sc. Bechamel:

Schritt7

Die Butter schmelzen lassen und mit dem Mehl bei kleiner Hitze etwas schwitzen lassen. Mit der Milch und der Brühe aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Aufstoßen, ca. 5 min. auskochen lassen, die Hälfte des Reibkäses unter heben.

Schritt8

Als eine erste Schicht in eine ausreichend große, gefettete Auflaufform geben, darüber 4 - 5 Kohlblätter und die Hälfte des Hackfleisches.

Schritt9

Den Vorgang 2 mal wiederholen, Sc. Bechamel. Kohlblätter, Hackfleisch und mit Bechamel beenden.

Schritt10

Den restlichen Reibkäse gleichmäßig darüber streuen.

Schritt11

Für 20 min. auf die 2. Schiene von oben in den auf 200 ° C vor geheizten Backofen schieben, goldbraun überbacken, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisskohl-hackfleisch-auflauf-lasagne/>