

Wirsing-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten (4-6 Personen)

500g Kartoffeln
300g Wirsing
1 Zwiebel
250g gem. Hackfleisch
1 Ei
Edelsüß Paprika
2EL Öl
20g Butter
20g Mehl
1/8l Milch
1/4l klare Brühe
100g geraspelter Gouda
1EL Paniermehl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in kochendem Wasser etwa 20 min garen. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und vierteln.

Wirsing putzen, in grobe Stücke schneiden. Anschließend 5min in kochendem Salzwasser garen. Zwiebel fein würfeln.

Hackfleisch, Zwiebel und Ei verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch in großen Stücken kurz darin anbraten. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin goldgelb anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen und aufkochen lassen. 2/3 des Käses einrühren, abschmecken.

Kartoffeln, Wirsing und Hackfleisch in eine große Auflaufform oder in einen großen länglichen Bräter schichten. Die Soße darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 min backen.

Restlichen Käse, Paniermehl und 1TL Paprika mischen und die Mischung 10 min. vor Ende der Garzeit über den Auflauf streuen.

Schmeckt wie Kohlrouladen ist nur viel viel einfacher!