



HACKFLEISCH- KOHLRABI- AUFLAUF

Zubereitungszeit 20 Min.

• Backen: ca. 30 Min. • 580 kcal pro Portion

Zutaten:

Salz	2 EL getrockneter Oregano
600 g Knollensellerie	4 Eier (Größe M)
1 kg Kohlrabi	500 ml Milch
2 TL Olivenöl	Muskatnuss
700 g mageres Rinderhackfleisch	200 g geriebener Käse
Pfeffer	

1 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Knollensellerie und Kohlrabi schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben im kochenden Salzwasser 2 - 3 Min. blanchieren, dann durch ein Sieb abgießen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und den Oregano untermischen. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss verquirlen.

3 Die Gemüsescheiben abwechselnd mit dem angebratenen Hackfleisch und 150 g geriebenen Käse einschichten. Mit Gemüsescheiben abschließen, die Eiermilch dazugießen und den restlichen Käse darüberstreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen.