Auflaufrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Rosenkohl - Nudel - Auflauf

Zutaten:

250 g Nudeln
800 g Rosenkohl
100 g Schmelzkäse
500 ml Gemüsebrühe
100 g geriebener Käse
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Speisestärke
400 g Putenhackfleisch
2 EL Schnittlauch
Pfeffer, Salz, Muskat, Olivenöl

Zubereitung:

- Die Nudeln in Salzwasser al dente garen.
- Gegarte Nudeln mit kaltem Wasser erschrecken.
- Den Rosenkohl in 200 ml Brühe 10 Minuten dünsten.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Beides in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Nudel, Rosenkohl und Fleisch vermischen.
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben.
- Restliche Brühe erhitzen.
- Den Schmelzkäse in der Brühe auflösen.
- Speisestärke zugeben und aufkochen lassen.
- Schnittlauch unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Käsesauce über den Auflauf geben.
- Geriebenen Käse über den Auflauf streuen.
- Bei 200° C etwa 15 – 20 Minuten überbacken.