



Telefon: 0781 805 7100

Fax: 0781 805 7200

# März 2014

## Wirsing- Hack- Auflauf (6 –8 Personen)

Zutaten:	Zubereitung:
1 kg mittelgroße, festkochende Kartoffeln	waschen, als Pellkartoffeln garen, schälen, in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden
2 Zwiebeln	schälen, fein würfeln
1 Knoblauchzehe	schälen, auspressen
1 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen , die Zwiebeln und Knoblauch andünsten
500 g Hackfleisch	zugeben, anbraten, bis alles feinkrümelig ist
2 EL Tomatenmark	kurz mitbraten
Salz, Pfeffer	würzen, zur Seite stellen
1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 1 kg)	putzen, vierteln, waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden/ hobeln
4 getrocknete , in Öl eingelegte Tomatenhälften	in Streifen schneiden
20 g Butter	schmelzen und den Wirsing darin andünsten, Tomaten zufügen, ca. 5 Minuten dünsten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	würzen, abschmecken
25 g Butter	in einem Topf schmelzen
20 g Mehl	hinzugeben, rühren, bis sich alles verbunden hat und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet (Mehlschwitze)
200 ml Milch 200 ml Gemüsebrühe	ablöschen, dabei kräftig rühren, aufkochen lassen
2 TL mittelscharfer Senf Salz, Pfeffer 40 g alter Gouda gerieben	in die Soße rühren
Im Wechsel Kartoffeln, Hackfleisch, Wirsing und Soße in eine Auflaufform geben, dabei mit einer Lage Wirsing und Soße abschließen.	
110 g geriebener alter Gouda 2 EL Weckmehl ½ TL getrockneter Thymian	mischen, über den Auflauf streuen
<b>Im Backofen bei Heißluft 170 Grad ca. 40 Minuten goldbraun backen</b>	