

Kohlrabi Auflauf®

- 2-3 Kohlrabi
- Kartoffeln
- 2 Beutel Fix Kartoffelgratin
- Milch
- 400 gr. Hackfleisch
- etwas gewürfelten Speck
- etwas Zigeuner Sauce
- 1 Ecke le tartar
- etwas Kräuterbutter
- 1 Dose Champignons
- Käse



Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden und kochen.

Kartoffelgratin zubereiten. (lt Anweisung von Packung) aber länger kochen lassen.

Hackfleisch pfeffern salzen und anbraten, Speck, Zigeuner Sauce, le Tartar und die Champignons dazugeben.

In eine Auflaufform schichten

1. Hackfleisch
2. Kohlrabi
3. Kräuterbutter darauf zergehen lassen
4. Kartoffelgratin
5. mit Käse abdecken.

Bei ca. 220° C überbacken.