

Weißkohl-Auflauf

1 Zwiebel und 700 g Weißkohl kleinschneiden und in etwas Butter anschmoren. 500 g Gemüsebrühe dazugeben und garen lassen. Flüssigkeit für die Soße auffangen.

500 g Hackfleisch 1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprika würzen in Öl krümelig anbraten.

Kohl und Hack abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.

1 Becher saure Sahne

1 Becher Sahne

1 EL Petersilie und

100 g geriebenen Gouda mischen

über den Auflauf gießen.

40 Minuten bei 180° im Ofen überbacken.

Schmeckt lecker zusammen mit Kartoffeln und Tomatensoße.

Guten Appetit!