

## **Kohlrabigratin mit Rinderhackfleisch**

by Andreas - Sonntag, Oktober 21, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/kohlrabigratin-mit-rinderhackfleisch/>



Eines der beliebtesten Gerichte der italienischen Küche ist die Lasagne. Hierbei werden Teigplatten oder Kartoffelscheiben abwechselnd mit Hackfleisch oder Gemüse übereinander geschichtet. Bei meiner Lasagne habe ich Kohlrabischeiben anstelle von Pasta oder Kartoffeln verwendet. Das macht den Auflauf besonders saftig.

**500 gr. Rinderhack**

**4 Kohlrabis**

**1 Bund Suppengrün**

**2 Zwiebeln**

**2 Knoblauchzehen**

**800 gr. stückige Tomaten (Dose)**

**1 Ei**

**100 ml Sahne**

**100 ml Milch**

**180 gr. Ricotta**

**100 gr. geriebener Gouda oder Emmentaler**

**2 EL Olivenöl**

**1 TL Kräuter der Provence**

**Muskatnuss**

**Pfeffer**

**Salz**

Das Suppengrün fein würfeln und zusammen mit dem Rinderhackfleisch, den ebenfalls fein gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauchzehen im Olivenöl anbraten. Nun die gewürfelten Tomaten und die Kräuter der Provence dazugeben. Gut umrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und 30 Minuten bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme köcheln lassen. Abschließend 130 gr. Ricotta einrühren.

Unterdessen die Kohlrabis schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Die Milch, die Sahne, das Ei, den restlichen Ricotta, geriebene Muskatnuss, Pfeffer und Salz gut verrühren.

In eine Auflaufform eine erste Schicht der Hackfleischmasse geben. Nun die Kohlrabischeiben schuppenartig darüber platzieren. Mit einem Teil der Sahnemischung übergießen. Nun wieder Hackmasse auftragen und dies mit den Kohlrabischeiben bedecken und mit der Sahne übergießen. Je nach Größe der Auflaufform so weiter verfahren.

Im Backofen bei 160 Grad ca. 35 Minuten backen. Form entnehmen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Weitere 10 Minuten backen.

**Weitere Empfehlungen:**

Spanischer Kaninchentopf

Dieses spanische Schmorgericht läßt sich sehr einfach herstellen. Dazu passt ausgezeichnet f...

**Hühnerbrustfilets mit Serranoschinken in Sahnesauce**

Eines meiner italienischen Lieblingsgerichte. Anstelle von Serranoschinken darf es aber gerne au...

**Krautnudeln Wiener Art**

Eigentlich handelt es sich um eine typische Wiener Spezialität. Die dort verwendeten Fleckerl (...)