

## Möhren – Kohlrabi – Auflauf

### Zutaten:

500 g Möhren  
650 g Kartoffeln  
3 Kohlrabi  
400 g Hackfleisch  
1 Stange Porree  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
4 Eier  
100 g geriebener Käse  
200 g Schmand  
100 g saure Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl



### Zubereitung:

- Porree und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Alles zusammen in kochendem Salzwasser 5 – 7 Minuten garen.
- Gemüse gut abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Olivenöl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Gemüse und Hackfleisch vermischen.
- Schmand, Sahne und Eier verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße unter das Gemüse-Hack mischen.
- Sofort in eine gefettete Auflaufform geben.
- Mit dem Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 30 -40 Minuten backen.