

# Reibekuchen - Auflauf

## Zutaten für 4 - 5 Personen:

600 g Reibekuchen bzw. Kartoffelpuffer (TK)  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
500 g Hackfleisch  
1 Zucchini  
1 Paprikaschote  
200 g Zuckererbsenschoten  
1 Brokkolikopf  
1 Fenchelknolle  
4 Möhren  
3 EL Tomatenmark  
1 Kohlrabi  
3 EL Gewürzketchup  
200 g Schmand  
200 g geriebener Käse  
4 Eier  
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl



## Zubereitung:

- Gemüse klein schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Tomatenmark und Ketchup unterrühren.
- Die Gemüsestückchen untermengen.
- Etwa 15 Minuten dünsten.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Reibekuchen nach Packungsanweisung knusprig braten.
- Eine große gefettete Auflaufform mit den Reibekuchen auslegen.
- Schmand, Eier und 80 g Käse verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße unter das Gemüse mengen.
- Gemüse sofort auf die Reibekuchen geben und glatt streichen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.