

# Kartoffel - Kohl - Auflauf

## Zutaten:

500 g Kartoffeln  
700 g Wirsing  
800 g Hackfleisch  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 Eier  
200 g Schlagsahne  
100 ml Milch  
350 ml Gemüsebrühe  
100 g geriebener Käse  
2 EL Speisestärke  
1 EL Senf  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl

## Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale kochen.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Wirsing klein schneiden.
- Petersilie klein hacken.
- Kohl in etwas Öl andünsten lassen.
- Brühe zugießen und aufkochen.
- Deckel drauf und 10 Minuten köcheln lassen.
- Hackfleisch untermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Fertige Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Kartoffeln, Wirsing, Kartoffeln, Wirsing einschichten.
- Für die Sauce Eier, Sahne, Milch und Senf verrühren.
- Speisestärke unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Sauce gleichmäßig über den Auflauf geben.
- Den Käse über den Auflauf streuen.
- Im Backofen bei 200° C etwa 50 Minuten überbacken.
- Evtl. mit Alufolie abdecken.