

## Blumenkohl-Hack-Auflauf

1 Blumenkohl (1,3 kg)	Salz	2 Zwiebeln
400 g Möhren	2 EL Öl	600 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Tomatenmark	250 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
1 Bund Petersilie	2 EL Butter	2 EL Mehl
200 g Schlagsahne	100 g Schafskäse	

Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. Zwiebeln und Möhren schälen, beides fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig braten.

Zwiebeln und Möhren zufügen, andünsten. Tomatenmark darin anschwitzen.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Blumenkohl abgießen, 400 ml Garwasser dabei auffangen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, abzupfen und hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Mit aufgefangenem Blumenkohlfond und Sahne ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Gehackte Petersilie unterrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohl und Hackmischung in eine Auflaufform (4 x 21 x 30 cm; 2 l Inhalt) geben. Hacksoße darüber verteilen. Schafskäse darüberbröseln.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s.

Hersteller) 15-20 Minuten überbacken. Auflauf aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit Petersilie garnieren.

NN am 19. September 2021