

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Grünkohl-Auflauf

**Zutaten:** Grünkohl, 1 Zwiebel, 300 g Hackfleisch, 500 g Kartoffeln, 2 TL Tomatenmark, 2 EL Butter, 2 EL Mehl,  $\frac{1}{4}$  l Milch,  $\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe, 2 Eigelb, 200 g geriebener Käse, Salz und Pfeffer, Paprika, Muskat und Oregano

**Zubereitung:** Kartoffeln nahezu gar kochen und in Scheiben schneiden. Den Grünkohl etwas länger in Salzwasser blanchieren.

Aus Butter, Mehl und Flüssigkeit eine Bechamelsoße bereiten, die Eigelb unterrühren und mit Salz und Muskat würzen.

Das Hackfleisch mit der gewürfelten Zwiebel braten und gut mit Salz und Pfeffer, Paprika und Oregano würzen. Eine Auflaufform fetten und Kartoffeln, Hack, Grünkohl und die Bechamelsoße jew. 2x schichten. Mit Käse bestreuen und für 40-45 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringt.com](http://www.gemuese-bringt.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)