

Super Kohl – super cool !

Krautauflauf

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 kl. Kopf Weißkohl
750 g Hackfleisch
2 P. Holländische Soße
150 g Kräuterschmelzkäse
150 g Sahneschmelzkäse

EIN REZEPT VON:

Doris Gerland

AUS:

Wabern-Zennern

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Kraut kleinschneiden, Gehacktes krümelig anbraten.
Holländische Soße mit einem 1/2 l Gemüsebrühe aufkochen und den Käse einrühren.
Kraut und Gehacktes in eine Auflaufform einschichten, mit der Soße übergießen, bei 175 Grad 45 Min im Backofen garen.