

Heidis Blumenkohl – Auflauf

1		Blumenkohl
1	Stg.	Porree
1		Zwiebel
1	kg	Hackfleisch
1	Becher	Schmand
2	Päckch.	Rahmsoße zum Braten von Maggi
1		Käse Scheibletten (Chester)

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilt ca.10 Min. in Salzwasser kochen.

Porree putzen und in Ringe schneiden. Hackfleisch mit Zwiebel anbraten,

Porree dann zugeben, Schmand unterrühren und 10 Min. köcheln lassen. Mit Fondor, gekörnter Brühe, Salz, Pfeffer abschmecken.

Rahmsoße mit etwas weniger Flüssigkeit als angegeben zubereiten und Scheibletten in der Soße auflösen.

Blumenkohl in gefettete Auflaufform geben , Porree und Hack untermischen und dann die Rahmsoße darübergießen.

Evtl. noch Käse zum Überbacken draufgeben.

Im Backofen noch ca. 15 Min. überbacken.

Dazu schmeckt Meterbrot.

GUTEN APPETIT