

## Rosenkohl Auflauf

1 P. gefrorener Rosenkohl  
250g Hackfleisch, Salz, Pfeffer  
1kg gekochte Kartoffeln  
100g geriebener Käse  
Semmelbrösel  
Butterflöckchen

### Zubereitung:

Rosenkohl in Salzwasser ca. 8-10 Min. garen. Fett in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, darin anbraten. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform ausfetten, Kartoffeln einfüllen, dann das Hackfleisch dann den Rosenkohl. Den Käse überstreuen, Semmelbrösel darauf, Butterflöckchen darauf.

Bei 200°C ca. 30 Min. garen.