



Ollis Krautauflauf

1 großes Weiß- oder Spitzkraut, 500 g Hackfleisch, Öl, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 Wurzelpetersilie, 1 – 2 Tl Kräutersalz, Pfeffer, 1 – 2 Tl Würzl, je ½ Tl Thymian & Kümmel, 1Pck. Creme fraîche, 1 Pck. Feuerquark, 1 Prise Zucker, 1 Pck. Scamorzetti

Das Hackfleisch mit der klein geschnittenen Zwiebel in reichlich Öl anbraten. Die Möhre und Wurzelpetersilie schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und dazugeben. Die Gewürze zugeben, gut durchmischen und noch etwas schmoren lassen. (Vegetarier können auch Veggihack oder Räuchertofu verwenden!)

Währenddessen den gewaschenen Krautkopf halbieren und den Strunk herausschneiden. Das Kraut in mundgerechte Würfel schneiden und in einer Auflaufform verteilen. Den Bratenansatz dazugeben und gut untermischen, da die Würze des Angebratenen dem Auflauf den Geschmack gibt. Die Scamorzetti darüber verteilen. In derselben Pfanne in der das Hackfleisch angebraten wurde unter leichter Hitze Creme fraîche und Feuerquark vermischen. Mit etwas Zucker, Würzl und Pfeffer würzen und über den Auflauf verteilen. Für ca. 40 min bei 175°C mit Alufolie bedeckt backen und mit frischem Baguette oder Salzkartoffeln servieren. (Zubereitungszeit ca. 60 min)