

# Kohlrabi-Hackfleischgratin



## Zutaten für 2 - 3 Personen

2 mittelgrosse Kohlrabi  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Zwiebel  
300 g Rinderhack  
1 EL Tomatenmark  
1 ½ dl Rahm  
250 g Mascarpone  
2 EL geriebener Parmesan  
1 EL Olivenöl  
2 TL Butter  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

- Kohlrabi schälen, in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser weich kochen
- Olivenöl und Butter in der Bratpfanne erhitzen
- Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und kurz anbraten
- Hackfleisch dazu geben, würzen und anbraten
- Tomatenmark und ½ dl Rahm dazugeben
- Auflaufform einfetten
- je eine Schicht Kohlrabi, Fleisch, Kohlrabi einschichten
- Mascarpone darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und den restlichen Rahm und den Parmesan dazu geben
- im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad 15 Minuten überbacken