

## Rosenkohlaufauf

Portionen 6 Dauer: 40 min

### Zutaten:

- ✓ 1 kg Rosenkohl (ersatzweise TK)
- ✓ 200 g Bandnudeln
- ✓ 200 g Rinderhack
- ✓ 1500 ml Gemüsebrühe
- ✓ 2 große Zwiebeln
- ✓ 450 g Pizzatomen (Konserven)
- ✓ 200 g geriebener Käse
- ✓ 4 EL Pflanzenöl
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1 Prise Pfeffer
- ✓ 2 TL Rosmarin



### Zubereitung:

Den Rosenkohl zusammen mit den Bandnudeln in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten garen. Beim abgießen die Flüssigkeit auffangen. Hackfleisch krümelig braten und zusammen mit dem Rosenkohl und Bandnudeln in eine Auflaufform geben. Zwiebeln in Würfel schneiden und in Öl andünsten. Mit Tomaten und 300 ml Kochflüssigkeit ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Alles über die Rosenkohl-Hack-Nudel-Masse gießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 30 Minuten backen.