Weißkraut-Reis-Auflauf

Der Weißkraut-Reis-Auflauf mit Faschiertem ist ein schmackhaftes Auflauf-Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
400 g	Faschiertes (Hackfleisch)
750 g	Weißkraut
150 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 TL	Thymian (frisch, gehackt)
0.5 TL	Kümmel
200 g	Reis (parboiled)
300 ml	Gemüsebrühe
100 g	geriebener Emmentaler (o.ä. Hartkäse)
1 Stk.	Tomate
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Weißkraut-Reis-Auflauf** das Kraut fein hobeln oder schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob zerhacken.

2. Die Zwiebeln in einer großen Pfanne in erhitzter Butter glasig dünsten. Das Faschierte und Weißkraut zugeben und andünsten. 150 ml Gemüsebrühe hinzugießen und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und frisch gehacktem Thymian würzen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. In der Zwischenzeit den Reis mit zirka 300 ml Gemüsebrühe etwa 7 Minuten halb gar kochen.

4. Jetzt den Reis mit Flüssigkeit mit dem Kraut vermengen und verrühren. In eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen. Abschließend dekorativ mit den Tomaten Scheiben belegen.

5. Im Backofen etwa 30-35 Minuten backen.

Tipp

Zum Weißkraut-Reis-Auflauf einen knackigen grünen Blattsalat servieren.