

Hack-Auflauf mit Staudensellerie



Zubereitung:

Staudensellerie waschen, gut abtropfen lassen und die Stangen und die Blätter klein schneiden. In einer Pfanne oder Topf mit etwas Öl kurz anbraten und dann mit Weißwein ablöschen. Süßen Knofi hinzufügen und bei kleiner Hitze ein paar Minuten den Sellerie bissfest garen lassen.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Hack zufügen und goldbraun anbraten. Tomatenmark unterrühren und ca. 5 Minuten weiter braten. Kräftig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl zufügen, zügig mit dem Schneebesen verrühren und ca. 1 Minute darin anschwitzen. Unter Rühren nach und nach mit Milch ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sollte die Soße zu dick sein, noch etwas Milch nach gießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In eine Auflaufform zuerst das Hack geben und danach das Gemüse. Zuerst die Bechamelsoße, danach den Pecorino drüber verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 200 g Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.

Blätter von den Petersilienzweigen zupfen und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.

für 4 Personen

1 Bund Staudensellerie (800 g)

2 EL Rapsöl

100 ml Weißwein

2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

1 Zwiebel (100 g)

750 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Tomatenmark

1-2 TL Paprikapulver, edelsüß

Salz, Pfeffer

50 g Butter

2 EL Mehl, gestrichen

350 ml Milch

1 TL Muskat

Salz, Pfeffer

80 g Pecorino, gerieben

2 Zweige Petersilie