Kaisergemüse-Hackauflauf

(Für 2 Personen)

400 g Hackfleisch (Rind) Salz Pfeffer	Hackfleisch würzen
1 Knoblauchzehe 1 Zwiebel Butter	Schälen, klein hacken Mit Hackfleisch in Butter anbraten.
500 g Beste Ernte Kaisergemüse Brühe (gekörnt)	Gemüse ca. 6 Minuten in der Brühe kochen
	Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben, Hackfleisch darüber verteilen.
2 Becher Creme Fraiche	Cremer Fraiche mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Gemüse-Hackfleisch.Masse verteilen.
100 g Gouda (gerieben)	Über den Auflauf streuen

Ca. 20 Minuten im Backofen überbacken.

Dazu passt gut: Reis