

Chinakohl-Champignon-Auflauf

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1kg	Chinakohl	Die Tomaten in einen Topf geben und dicklich einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.
500g	Champignons	
2	Zwiebeln	Den Reis nach Packungsanweisung kochen.
100g	Vollreis	
850g	Tomaten	Den Chinakohl vierteln und in einem grossen Topf in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren.
500g	Hackfleisch	Das Brötchen in Wasser einweichen.
1	Brötchen	Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2	Eier	
50g	Butter	
etwas	Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat	

Die Butter erhitzen und erst die Zwiebeln andünsten, dann die Champignons zugeben und beides dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Aus Hackfleisch, Eiern, ausgedrücktem Brötchen, Pilz-Zwiebel-Mischung und Reis einen Teig mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Eine ofenfeste Form ausfetten, Die Chinakohlviertel hineinlegen, die Zwischenräume mit dem Hackteig ausfüllen und mit der Tomatensauce übergießen. Die restliche Butter darauf verteilen und bei 200 Grad auf der zweiten Einschubleiste von unten 60 Minuten backen.