



4 pers

- 300 g nötfärs
- 3 gula lökar
- 150 g rotselleri
- 1 morot
- 1 burk krossade tomater
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 tsk smulad mejram
- ca ½ kg vitkål
- ca 2 dl riven ost till gratinering

Sätt ugnen på 225 gr.

Bryn köttfärsen i lite fett i en stor stekpanna. Rör om i färsen under bryningen så att den blir grymig.

Skala och hacka lökarna.

Ansa rotsellerin och moroten och riv dem på grövsta sidan på råkostjärnet. Lägg lök och rotfrukter i köttfärspannan och bryn ca 5 min tillsammans.

Häll över de krossade tomaterna. Salta och krydda med peppar och mejram. Låt sakta koka utan lock ca 5 min.

Strimla kålen och förväll den i kokande saltat vatten 1-2 min. Låt den rinna av väl.

Smörj en ugnssäker form och varva kål och köttröra med kål överst och underst. Strö över osten.

Gratinera i ugn tills osten fått fin färg 15-20 min. Servera med kokt potatis.