



Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf: Einfaches Rezept

Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffel
- 1 Spitzkohl
- 6 bis 8 Scheiben Speck optional
- 200 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 30 g Käse gerieben
- 1 EBl Butter
- 1/2 Tl Kümmel
- 1 EBl Mehl
- Muskat
- etwas Öl zum anbraten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten fast garkochen.

Zuerst den Spitzkohl vorbereiten. Dafür die äußeren Blätter ca. 5 Stück, vorsichtig entfernen und den unteren Teil des Strunks herausschneiden, aber so dass das Blatt noch ganz bleibt. Den Rest des Spitzkohls klein schneiden. In kochendem Salzwasser zuerst die großen Blätter blanchieren und anschließend den restlichen Spitzkohl. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den klein geschnittenen Spitzkohl anbraten. Den Kümmel kurz mitrösten lassen. Mit Salz und Pfeffer den Spitzkohl abschmecken.



In einer Sauteuse oder kleineren Topf, die Butter schmelzen lassen und das Mehl hineingeben. Mit Milch und Sahne auffüllen und etwas einkochen lassen, bis es eine dickflüssige Sauce gibt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit dem Spitzkohl vermischen.

Nun die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Einen Gusseisen Topf oder eine hohe Auflaufform mit den großen Spitzkohlblättern auslegen, die Kartoffeln abwechselnd mit dem Spitzkohl schichtweise hineinfüllen. Mit dem geriebenen Käse zum Schluss alles abdecken und mit den Spitzkohlblättern zudecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Minuten backen. Kurz herausnehmen und die Speckscheiben oben auflegen. Weitere 10 Minuten alles backen.

Wenn die Speckscheiben knusprig sind, den Auflauf herausholen und mit etwas Blattsalat anrichten. Ich habe Feldsalat mit etwas Radicchio vermischt und dazu ein lauwarmes Kartoffeldressing gemacht.