

# KARTOFFEL – SPITZKOHL - AUFLAUF



## Zutaten:

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

## Zubereitung:

Zuerst den Spitzkohl vorbereiten. Dafür die äußeren Blätter ca. 5 Stück ,vorsichtig entfernen und den unteren Teil des Strunk herausschneiden, aber so das 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 Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Einen Gusseisen Topf oder eine hohe Auflaufform mit den großen Spitzkohlblättern auslegen, die Kartoffeln abwechselnd mit dem Spitzkohl schichtweise hinein füllen. 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.