

Kartoffel-Spitzkohl -Auflauf

Zutaten:

750g Spitzkohl
2 Zwiebeln
Salz und Pfeffer
Butter
Mehl
200 ml Milch
100 ml Sahne
Muskatnuss
150g Kochschinken
800g festkochende Kartoffeln
Gouda
etwas Speck

Zubereitung:

Den Spitzkohl in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und anschwitzen. Den Spitzkohl dazugeben und 2 EL Wasser angießen. das Ganze 5-6 Minuten köcheln lassen und dann würzen.

Die Butter schmelzen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch und Sahne dazugeben und 4-5 Minuten köcheln lassen, bis die Masse cremig wird. Dann abschmecken.

Die Kartoffeln fein schneiden und kurz überkochen. mit Kohl und Speck mischen.

Das Kohl-Kartoffel-Gemisch abwechselnd mit Käse und Soße in einer flachen Form schichten. Bei 200°C 45-60 Minuten backen.

