

Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf

Zutaten:

- Zwiebel
- 3 Stiel(e) Thymian
- 40 g Butter oder Margarine
- 40 g Mehl
- 750 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 250 g Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 (ca. 400 g) kleiner Kopf Spitzkohl
- 1,25 kg größere Kartoffeln
- 100 g gekochter Schinkenaufschnitt
- 4 EL geriebener Parmesankäse
- frische Kräuter



Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein würfeln. Thymian waschen, fein hacken. Fett schmelzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Brühe und Sahne unter ständigem Rühren zufügen, aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian abschmecken. Kohl putzen und waschen. Blätter dabei nach und nach vom Strunk lösen. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten und Schinken schichtweise mit der Soße in eine geeignete Auflaufform füllen.

Mit Soße enden. Diese mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 45-50 Minuten garen. Mit frischen Kräutern garniert servieren.

Guten Appetit