

Kochen mit Klaus

Spitzkohl-Kartoffel-Hackgratin

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 kg Spitzkohl, Pfeffer,
- Salz, 900 g Kartoffeln, 2 TL Kümmel, je 150 ml Gemüsebrühe & Milch
- 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein, 2 Pck. helle Sauce, Petersilie,
- Majoran, 300 g geriebener Gouda, Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi klein, Kartoffeln mittel würfeln. Kartoffeln in Salzwasser 15 Min. kochen u. abgießen. Spitzkohl längs vierteln, Strunk entfernen u. in Streifen schneiden.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Kohl u. Brühe zugeben, umrühren u. abgedeckt 10 Min. garen u. mit Cremefine ablöschen. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Kartoffeln, Kräuter unterheben u. in eine Auflaufform füllen.



3. Auflauf mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 125°C ca. 30 Min., dann bei 180°C weitere 15-20 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu kaltes Bier reichen. ☺

