

Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf (2 Portionen)

Zutaten:

Spitzkohl aus deiner Kiste
450g Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
300ml Milch
2 TL gehackte Petersilie
100g Gouda
Butter
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 25-35 Minuten (je nach Größe) garkochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln grob hacken. Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Spitzkohl für etwa 10 Minuten in Butter anbraten, bis der Kohl eingefallen und leicht gebräunt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei, Senf und Milch miteinander verquirlen und mit Paprikapulver, Petersilie, 70g Gouda und etwas Salz würzen. Kartoffeln zusammen mit dem Spitzkohl in Auflaufform geben, mit der Milchmischung übergießen, dem restlichen Gouda überstreuen und für 35 Minuten bei 200°C Umluft backen.

Guten Appetit!

