

Wirsing-Kartoffel-Auflauf mit Haselnüssen



Zutaten:

für 2 Personen

- 300 g Wirsing
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Schinkenwürfel
- 1-2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Becher Saure Sahne
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Muskat-Abrieb
- geräucherter Paprika (oder mittelscharfer)
- 50 g Käse (Parmesan od. Emmentaler)
- 3 EL Haselnüsse

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale garen, pellen und in Scheiben schneiden.

Haselnüsse grob hacken.

Knoblauchzehe und Zwiebel kleinschneiden.

Ofen auf 180° C vorheizen.

Wirsing halbieren, äußere Blätter entfernen (für ein weiteres Rezept aufbewahren z.B. [Wirsing-Schnitzel](#)) und in Stücke/Scheiben schneiden und etwa 4 Min. in der Gemüsebrühe köcheln. Aus dem Sud (restlichen Sud aufbewahren) nehmen, 4-5 Löffel davon in die Form geben und mit den Kartoffeln abwechselnd hochkant in die Auflaufform setzen.

Schinken zwischen die Schichten streuen, ggf. den Rest zum Schluß obenauf verteilen.

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten, mit dem Mehl bestäuben, saure Sahne und den restlichen Sud dazugeben, aufkochen und würzen.

Etwas Käse in die Soße rühren und alles über über den Kohl und die Kartoffeln gießen. Mit dem restlichen Käse (und evtl. restlichen Schinken) bestreuen. Haselnüsse darüber und bei 180° C 20 Minuten überbacken.

Guten Appetit! 😊