

## Spitzkohlauflauf mit Haselnüssen

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Spitzkohl – 500 g Kartoffeln – Salz – 2 Eier – 125 ml Gemüsebrühe – 250 ml Sahne – 1 TL Senf – Pfeffer – Muskat – 100 g Haselnüsse – 50 g Butter – 100 g Semmelbrösel

### Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser garen
- Kohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohlblätter in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen
- Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden
- Kartoffelscheiben und Kohlstreifen in eine gefettete Auflaufform schichten
- Die Eier mit Brühe, Sahne und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die übrigen Zutaten gießen
- Die Nüsse hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Nüsse und Semmelbrösel darin anrösten und über den Auflauf streuen
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

