



## Rezept für KW 17-24

### Spitzkohl-Kartoffel-Gratin mit Mandelkruste

500 g Kartoffeln (fest kochend)  
1 Spitzkohl  
Meersalz  
1 TL Kümmel  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g gemahlene Mandeln  
1 EL Petersilie, TK  
75 g Crème fraîche  
50 g frisch geriebener Bergkäse, z.B.  
Greyerzer  
schwarzer Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

Kartoffeln waschen und in der Schale 20 Minuten vorgaren. Inzwischen Spitzkohl putzen, halbieren und in Streifen schneiden. In einem Topf 200 ml Wasser aufkochen, salzen und den Kohl ca. 5 Min. blanchieren, Kochwasser auffangen. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und mit dem abgetropften Spitzkohl in eine flache feuerfeste Form schichten. Mit Salz und Kümmel bestreuen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken. Mit Mandeln, Petersilie, Crème fraîche und dem Kochwasser verrühren. Käse unter die Sauce mischen und diese mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Zutaten in der Form verteilen. Gratin im heißen Ofen (Umluft 180°) 30 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.

Nach Bahlmann: Health Food, Verlag  
Gräfe und Unzer