



Spitzkohl-Kartoffelauflauf mit Kapern und Speck

4-6 Portionen

600 g Kartoffeln
1 Spitzkohl (ca. 750 g)
150 g durchwachsener Speck
40 g Kapern in Salz [in Lake]
1 Zitrone
30 g Parmesan oder anderer Hartkäse
1 kl. Bund glatte Petersilie
50 g Butter
50 g Mehl
600 ml Milch
1 Lorbeerblatt
etwas Sonnenblumenöl
Salz
Butter für die Form

Kartoffeln mit Schale garen, pellen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden
Vom Spitzkohl die Blätter lösen, Strunk ausschneiden, kurz blanchieren und abschrecken
Speck in Scheiben schneiden, die Hälfte davon würfeln und in etwas Öl knusprig braten
Käse reiben
Kapern wässern
Von der Zitrone die Hälfte der Schale abreiben
Petersilienblätter von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken
Backofen auf 180° vorheizen (Ober- Unterhitze)

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben, unter Rühren anschwitzen, mit der Milch ablöschen, erhitzen, immer wieder rühren bis keine Klumpen mehr da sind, dann mind. 10 Min. köcheln. Kartoffeln, Zitronenschale, Kapern und Speckwürfel zugeben. Verrühren und mit Salz abschmecken. Eine passende Auflaufform mit Butter fetten, Spitzkohlblätter trocknen und mit der Hälfte davon die Form auslegen. Kartoffelmasse darüber geben und alles mit dem restlichen Spitzkohl bedecken. 20 Min. im Ofen garen (2. Schiene von unten). Die restlichen Speckscheiben auf den Auflauf legen und weitere 15 Min. im Ofen lassen. Der Speck soll kross werden. Den fertigen Auflauf herausnehmen, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Getränk: Grauburgunder