

## Weißkraut-Kartoffel-Gratin

### Für 2 Portionen

$\frac{1}{2}$ Weißkohl	150 ml Sahne	50 g Parmesan
2 Eier	4 Kartoffeln	40 g Walnusskerne
Muskat, Safran		

Den Weißkohl halbieren und die äußeren Blätter entfernen. Den verbliebenen Rest des Kohls fein hobeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls mit einer Reibe in dünne Scheiben hobeln. Das Verhältnis von Kohl und Kartoffeln sollte dabei ungefähr gleich sein. Weißkohl und Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit viel Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und in eine Auflaufform geben. Sahne in einen separaten Topf geben. Eier aufschlagen, in die Sahne geben und gut mit einem Schneebesen vermengen. Etwas Muskat fein reiben und eine großzügige Portion der Sahnemischung hinzufügen. Abschließend alles mit Salz und Safran abschmecken. Die Sahnemischung über das Gratin in die Auflaufform gießen und leicht unterrühren. Etwas Parmesan darüber geben. Schließlich die Walnüsse grob hacken und ebenfalls auf das Gratin geben. Die Auflaufform bei 200 Grad für 20 Minuten in den Backofen geben. Das Gratin aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 19. 04. 2012