

## Kartoffelgratin mit Schwarzkohl

Für 2-3 Personen

500 g geschälte, speckige Kartoffeln  
1 Bund toskanischer Schwarzkohl (ersatzweise einige (Wirsing-)Kohlblätter oder Grünkohl)  
½ Bio-Zitrone  
120 ml Schlagobers  
130 ml Milch  
80-100 g Hartkäse (Emmentaler, Bergkäse)  
Muskatnuss  
1 feingehackte Knoblauchzehe  
etwas Butter für die Form



Die Kartoffeln mit einem Messer oder einem Hobel in feine Scheiben schneiden, mit Milch und Obers sowie der feingehackten Knoblauchzehe in einem Topf aufkochen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen (ab und zu umrühren) bis die Kartoffeln noch etwas Biss haben (ca. 5-7 Minuten).

Den Stiel und grobe Rippen der Kohlblätter herausreißen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Kohl in einer Pfanne in etwas Öl kurz andünsten.

Mit Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Kartoffeln samt Flüssigkeit in eine gebutterte ofenfeste Form geben und mit der Hälfte des Käses bestreuen.

Den Kohl daraufgeben, die restlichen Kartoffeln drüberschichten.

Wieder mit Käse bestreuen bei 220 Grad im Ofen backen, bis der Käse schön gebräunt ist.

Kurz abkühlen lassen und servieren.