

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 15.02.2022**

**Spitzkohlpfanne mit Kartoffeln und Schinken**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

2 Zwiebeln, rot  
 1 Spitzkohl, ca. 500 g  
 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
 1 Bund Schnittlauch  
 etwas Salz  
 4 EL Butter  
 2 EL Mehl  
 etwas Pfeffer  
 500 ml Gemüsebrühe  
 8 Scheiben Kochschinken  
 200 g Sahne oder Milch  
 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon  
 etwas Muskatnuss



**Zubereitung**

1. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Spitzkohl putzen, vierteln, den harten Strunk entfernen. Kohl in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, abbrausen und grob würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
2. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
3. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Kohl zugeben und ca. 2-3 Minuten andünsten. Mehl darüberstreuen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe zugeben und alles ca. 6-8 Minuten dünsten.
4. Schinken in Stücke schneiden.
5. Kartoffeln unter den Kohl mischen. Sahne unterrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Schinken unterheben, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

**Tipp:** Vegetarier, veredeln die Pfanne mit gerösteten Walnüssen, fein gewürfelten getrockneten Tomaten oder gebratenen Pilzen, wie Champignons oder Kräuterseitlingen.