

Kabis-Kartoffel-Eintopf mit Dillsauerrahm



Für 4 Personen

Zutaten:

½ TL Kümmel

700 Lauch, schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden

600 g Weisskabis, in feine Streifen schneiden

800 g Kartoffeln, geschält, in 1 cm dicke Scheiben schneiden

1 EL Butter

Pfeffer, Salz

1 TL Paprikapulver

1.5 dl Rahm

½ Bund Dill

2 dl Sauerrahm

Kümmel ohne Fett rösten, bis er duftet.

Gratinform ausbuttern. Schichtweise Kabis, Kartoffeln und Lauch einfüllen. Jede Schicht kräftig mit Pfeffer, Paprika, Kümmel und Salz würzen. Mit dem Rahm und 7 dl Wasser auffüllen.

Im Backofen, zugedeckt, bei ca. 180°, 20 – 25 Min. garen.

Dill hacken, mit dem Sauerrahm mischen und zum Eintopf servieren.