

Super Kohl – super cool !

Weißkraut überbacken

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 Kopf Weißkraut (ca. 1 kg)
Salz
3 El Rapsöl
Etwas Butter
Muskat
1 Tl Kümmel
150 ml Sahne
1 Ei
50 ml Fleischbrühe instant
75 g ger. Emmentaler

EIN REZEPT VON:

den Besser Landfrauen

AUS:

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Weißkohl putzen und in Achtel schneiden. Im kochenden Salzwasser 5 – 8 min kochen lassen. Kohl herausnehmen und abtropfen lassen.

In einer Bratpfanne mit Öl den Kohl kurz anbraten. Dann in eine gefettete Auflaufform legen und mit Kümmel, Muskat und Salz würzen.

Sahne, Fleischbrühe und Eigelb verrühren und über den Kohl gießen.

Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 200°C 15 Minuten überbacken.