Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Chinakohl mit Käsekruste

Zutaten: 1 Chinakohl (ca. 750 gr.) Salz, Pfeffer, 125 ml. Sahne, 100 gr. Kernige Haferflocken, 1 Knoblauchzehe 100 gr. geriebener Käse, 1 Bd. Petersilie, 1/8 l. Gemüsebrühe

Zubereitung: Den Chinakohl halbieren und den Strunk herausschneiden. Den Kohl in etwas gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und mit der Schnittseite nach oben in eine gefettete Auflaufform geben.
Die Sahne kurz aufkochen, Haferflocken hinzufügen und kurz ziehen lassen. Knoblauch zusammen mit dem Käse und der gehackten Petersilie hinzufügen.
Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Brühe aufgießen und den Kohl im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad gratinieren bis sich eine schöne braune Kruste gebildet hat.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüse bringt's -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)