

Chinakohl mit kerniger Käsekruste

Bio Kochbox KW 44



Chinakohl mit kerniger Käsekruste



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- ½ Chinakohl
- 100 ml Sahne
- 75 g kernige Haferflocken
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 75 g Reibekäse
- 100 ml Gemüsefond

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Chinakohl halbieren, Strunk herausschneiden, die Kohlhälften in etwas kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Die Chinakohlhälften abtropfen lassen und mit der Schnittseite nach oben in eine gefettete Auflaufform legen. Die Sahne kurz aufkochen. Die Haferflocken hinzufügen und ein paar Minuten ziehen lassen. Knoblauch zusammen mit dem Käse zur Sahne-Mischung geben.

Die kernige Sahnesauce mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Chinakohlhälften verteilen. Die Gemüsebrühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten gratinieren.