



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW03 | 2023

Gebackener Weißkohl mit Nusskruste

für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Weißkohl (ca. 800 g)
- ½ Bund Petersilie
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g Crème fraîche
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g geriebener Gruyère-Käse
- Butter für die Form
- ½ TL Currypulver
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Weißkohl waschen, putzen und in Spalten schneiden. Den harten Strunk entfernen, aber nur so weit, dass die Spalten noch zusammen halten. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen. In eine gebutterte Auflaufform legen.

Die Sahne mit der Crème fraîche, den Nüssen und dem Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Weißkohlspalten verteilen. Mit Currypulver bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten gratinieren.

Mit Petersilie bestreut servieren.