



Überbackener Spitzkohl

von Naschkater_GR

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750 g	Kartoffeln
250 g	Möhren
	Salz
1 Kopf	Spitzkohl frisch
1	Zwiebel
1	Brötchen vom Vortag
400 g	Hackfleisch gemischt
1	Ei
	Salz, Pfeffer
2 EL	Öl
150 g	Sahne
150 g	Doppelrahm-Frischkäse
0,5	Thymian frisch
Bund	
0,5	Kerbel frisch
Bund	
	frische Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln in kochendem Wasser 15 – 20 Minuten garen, kalt abschrecken und pellen. Möhren putzen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Den Spitzkohl putzen, vierteln und Strunk entfernen. Kohlviertel in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abtropfen lassen und nochmals halbieren. Zwiebel fein würfeln.

2 Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Hack, das ausgedrückte Brötchen, Zwiebelwürfel und Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Bällchen daraus formen, im heißen Öl rundherum ca. 5 Minuten braten.

3 Vorbereitete Zutaten in eine Auflaufform füllen. Für die Soße Sahne mit Frischkäse verrühren und erhitzen. Kräuter hacken und in die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig über die Auflauftaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 Grad/Gas: Stufe 3) 15 – 20 Minuten überbacken. Mit Frischen Kräutern bestreut servieren.

ANZEIGE