

Spitzkohl aus dem Ofen

- 1 Spitzkohl
- 1 EL Öl für die Form
- 250 ml Sahne
- 2 TL Café de Paris
- 2 EL Parmesan

Den Kohlkopf als ganzen waschen und trocknen. Dann der Länge nach in 4 - 6 gleich große Teile schneiden. Die Menge kommt etwas auf die Größe des Spitzkohls an. Den Strunk zurechtschneiden. Jetzt die Kohlstücke mit den Schnittflächen nach oben auslegen und leicht salzen. So mindestens 30 Minuten liegen lassen, das macht den Kohl noch milder und weicher.

Kohlscheiben in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten bis sie goldbraun sind. Eine feuerfeste Form fettet und die Spitzkohl-Stücke hineinlegen. Das ganze mit Pfeffer, Paprika und beliebigen Kräuter würzen und die Form abdecken. Im Ofen bei 200 °C Umluft für 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse reiben und mit der Sahne und eventuell noch etwas Senf vermischen. Die Mischung mit einem Löffel auf den Kohl geben und diesmal offen zurück in den Ofen. Nach weiteren 20 Minuten ist das Gericht fertig.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:spitzkohl&rev=1769779295>

Last update: **2026/01/30 13:21**

