

## Chinakohl-Gratin

### Zutaten für 4 Portionen:

750 g Chinakohl – Pfeffer – Salz – 200 g Joghurt – 250 g Champignons – etwas Butter – Currypulver – Muskatnuss – 2 Eier  
– 200 g Crème Fraîche – geriebener Käse

### Zubereitung:

- Chinakohl in schmale Streifen schneiden und waschen
- Etwas Salzwasser zum Kochen bringen und Chinakohl für ca. 5 Minuten zugeben, anschließend abtropfen lassen
- Eine Auflaufform einfetten, den Chinakohl hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Champignons in Scheiben schneiden, kurz in Butter anbraten und auf dem Chinakohl verteilen
- Crème Fraîche mit Joghurt und Eiern verrühren, mit Curry und Muskat abschmecken und über das Gemüse geben
- Alles mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C (Umluft 180°C) 30 Minuten backen
  
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

