

Gratinierter Weißkohl

Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl – Kräutersalz – 100 g geriebener Käse – 1 TL Currypulver – 2 EL Butter – 1 l Gemüsebrühe – 4 Tomaten – ca. 0,3 l Milch – 1 EL Mehl – Pfeffer – etwas Petersilie

Zubereitung:

- Den Weißkohl halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
- Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Weißkohl darin 5 Minuten kochen. Abgießen, dabei die Brühe auffangen und beiseite stellen
- Etwas Butter in einem Topf zerlassen, Currypulver und Mehl unterrühren
- Unter ständigem Rühren etwa 300 ml Kohlbrühe zugeben und aufkochen lassen. Dann nach und nach unter Rühren Milch zufügen und immer wieder aufkochen lassen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat
- Vom Herd nehmen und die Hälfte des Käses unterrühren
- Den Kohl in eine Auflaufform geben, die Sauce darüber gießen und den restlichen Käse darauf verteilen
- Den Auflauf bei 200°C etwa 15 Minuten im Ofen backen
- In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen
- Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten mit der Schnittfläche zuerst kurz darin braten
- Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und zum Gratin servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Reis

Wir wünschen guten Appetit!

