

Spitzkohl mit Frischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel – 1 Spitzkohl – 2 EL Öl – 150 ml Gemüsebrühe – 1 EL Butter – 2 EL Semmelbrösel – 2 EL Kräuterfrischkäse – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und quer in breite Streifen schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten
- Spitzkohl zugeben, salzen und pfeffern und etwa 2 Minuten weiterdünsten
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze noch etwa 4 Minuten garen
- In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel zugeben und unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten
- Kräuterfrischkäse unter den Spitzkohl rühren und mit den Semmelbröseln bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

