



Überbackener Spitzkohl



2 Portionen



60 Min.

Zutaten

- 1 Spitzkohl
- Öl
- Salz
- 1-2 Tl Café de Paris Gewürz
- ½ Tl Estragon
- 2 Tl Schnittlauchröllchen
- 1 Becher Sahne
- 75 g Mozzarella

Zubereitung

1. Den Spitzkohl Sechsteln und groben Dreck am Strunk ausspülen. Eine große Auflaufform mit dem Öl einfetten und den Spitzkohl reinlegen. Mit Salz bestreuen und 20 Min. ziehen lassen. Ofen auf 200° C aufheizen.
2. Danach das Café de Paris Gewürz und die Kräuter über den Spitzkohl streuen. Mit Alufolie abdecken und 20 Min backen.
3. Den Spitzkohl gleichmäßig mit der Sahne übergießen und mit Käse bestreuen. Offen weitere 20 Min backen - Fertig!

Guten
Appetit!