

SPITZKOHL IN FRISCHKÄSERAHM

ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Spitzkohl
2 EL Rapsöl
Kräutersalz
Pfeffer
Muskatnuss
150 ml Wasser
2 EL Kräuterfrischkäse
1 TL Zitronensaft

Kartoffeln



... SO GEHT'S

1. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und den Kohl quer zu den Blattrippen in breite Streifen schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen.
4. Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. glasig dünsten.
5. Kohl dazugeben und weitere 2 Min. dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Mit Wasser ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze 4-5 Min. garen.
7. Kräuterfrischkäse unter den Spitzkohl rühren, mit Zitronensaft abschmecken und servieren.

Dazu schmecken Kartoffeln.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT