

Spitzkohl mit Pilzrahm

Für 4 Auflauf-Formen

Für das Gemüse:

1 Spitzkohl 300 g Champignons 100 g Schinkenwürfel
1 EL Öl

Für die Soße:

200 g Kräuterfrischkäse 200 ml Milch Salz, Pfeffer

Außerdem:

100 g gerieb. Käse

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Spitzkohl putzen, waschen, in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform legen.

Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, die Schinkenwürfel darin anrösten, dann die Pilze darin anbraten. Pilze und Schinken auf dem Spitzkohl verteilen.

Für den Guss Frischkäse im Bratsatz in der Pfanne unter Rühren erhitzen, die Milch zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsesoße über den Spitzkohl gießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Den Kohl im heißen Ofen etwa 30 Minuten überbacken.

Eventuell die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

NN am 17. Dezember 2025